

# Gasthaus Zum Büchsenmacher



Feiern Sie doch mal bei uns, wir beraten Sie gern.  
Unser **Büffetvorschlag I** für Ihren besonderen Anlass.

## **Vorspeisen**

Roastbeef rosa gebraten mit Apfel-Sahnameerettich

Vitello tonnato nach "Büchsenmacher Art" mit cremiger Thunfischsauce und Kapern

Gefüllte Eier mit zweierlei Kaviar, klassisch gefüllt mit Eibutter und unterschiedlicher Dekoration

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce, selbst gebeizt und hausgemacht

Tomate Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocremé

Bunte Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Auswahl an verschiedenen Brot- und Baguettsorten, Butter

## **Suppe** unser Klassiker

Curryschaumsuppe mit asiatischem Gemüse, Geflügelstreifen und gerösteten Mandeln

## **Hauptgänge**

Zartes Schweinefilet umhüllt mit Schinken, im Ganzen gegart, angerichtet auf frischen Champignons in Rahm, gratinierte Kartoffeln aus dem Ofen

Fangfrisches Lachsfilet gebraten, auf Bandnudeln in Kräutersahne

Bunte Gemüseauswahl der Saison

## **Dessert**

Kleine Käseauswahl

Büchsenmacher´s Tiramisu, ein Traum aus Mascarpone, Espresso und Löffelbisquit

Hausgemachtes zweierlei Beerenragout mit Vanillesauce

**Preis pro Person 29.50 €**