

Gasthaus Zum Büchsenmacher



Unser **Büffetvorschlag II** für Ihren besonderen Anlass.

Vorspeisen

Mariniertes Grillgemüse, Paprika, Zucchini und Champignon mit Oliveroel und mediterranen Kräutern

Lachsroulade "Büchsenmacher Art", dünner Kräutercrepe gefüllt mit Graved Lachs, Dill-Senfsauce und Creme fraiche

Schinkenroulade "Büchsenmacher Art", dünner Kräutercrepe gefüllt mit gekochtem Schinken und Frischkäsecreme

Zweierlei Schinkenauswahl mit Mixed Pickels

Ziegenfrischkäsemousse auf Tomatenragout mit frischem Basilikum

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

Auswahl an verschiedenen Brot- und Baguettsorten, Butter

Suppe

Tomatensamtsuppe mit Croutons und frischem Basilikum

Hauptgänge

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf bunter Pfefferrahmsauce dazu Bandnudeln und Broccoli mit Mandelbutter

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Schinken gefüllt, dazu Paprika-Zuccinigemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Klassische Zitronencreme nach Art meiner Oma

Hausgemachtes zweierlei Beerenragout mit Vanillesauce

Preis pro Person 27.50 €