

Büfett- Variante 4

„Das rustikale Büfett“

Warmanteil:

- Gebackene Schweineschulter mit Sauerkraut umlegt (ab 30 Pers.) oder Minischweinehaxen in Schwarzbiersoße mit Sauerkraut
- Kleine Schweineschnitzel, Hackbällchen und Hähnchenschenkel
- Scharfes Feuerfleisch
- Sättigungsbeilagen nach Wahl

Kaltanteil:

- Käsebrett mit Knacker
- Deftiges Bauernbrett mit Hackepeter (Saison)
- Bunte Rohkostplatte
- Kartoffelsalat nach Art des Hauses
- Versch. Butter- und Brotsorten
- Obstplatte mit verschiedenen Früchten mundgerecht serviert

