



Angebot regionales Buffet

Vorspeise

Rinderkraftbrühe
mit Flädle, Grießklößchen und Maultäschle

—

Salatbowl
mit Karotten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Weißkraut, Blattsalaten, gerösteten
Kürbiskernen und Balsamico Dressing

Hauptgang Buffet

Schwarzwälder Lachforellenfilet
frisch gebraten

—

Geschmortes Rinderschaukelstück
an Spätburgundersoße

—

Filet vom Landschwein im Speckmantel
mit frischen Champignon in Rahm

—

Gemüsevariation
mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen

—

Spätzle

—

Kartoffelgratin

—

Kroketten

Dessert

Grießflammerie mit Himbeermark

—

Waldbeergrütze mit Vanillesoße

Kostenaufstellung

Buffet	38,00 € pro Person
Koch und Ausgabepersonal ab/bis Brigachtal	39,00 € pro Stunde/Kraft
Teller und Besteck für das Essen	4,00 € pro Person
Fahrt und Equipment Pauschale	90,00 €

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei, für Kinder von 5 bis 11 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Essenpreise zuzüglich 7% Mwst, alle anderen Preise zuzüglich 19% Mwst.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von unserer Homepage.