



## **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 Lachsforellenfilet  
frisch gebraten

—

Geschmortes Rinderschäufelstück  
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.**