

So individuell wie Sie und Ihre Gäste !

Kreuzen Sie gern an was Ihnen für Ihr
individuelles Büfett zusagt. Wir erstellen
Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihren
besonderen Anlass.

Nº	ROHKOSTSALATE	ALLERGENE	
1	Gurkensalat	F1, F2	
2	Möhrensalat		
3	Tomatensalat		
4	Weißkrautsalat mit Möhren		
5	Blumenkohlsalat		
Nº	VORSPEISEN	ALLERGENE	
1	Pastasalat mit Pesto und Rucola	A1, C	
2	Nudelsalat mit Wurst, Erbsen, Mayonnaise	C, F1, F2	
3	Kartoffelsalat mit Brühe	I, J	
4	Kartoffelsalat "klassisch" mit Wurst und sauren Gurken	C, F1, F2	
5	Tomaten-Brot-Salat	A1, A2	
6	gemischte Wurstplatte	3,9A1-A5,F2	
7	Käsevariation	F1, F2	
8	Tomate Mozzarella	F1, F2	
9	Cous-Cous-Salat mit Feta, Frühlingslauch und Paprika	I, A1, F1, F2	
10	Linsensalat mit Mango und Frühlingszwiebeln		

№	SUPPEN	ALLERGENE	
1	Pilzrahmsüppchen	F1, F2	
2	Tomatencremesüppchen	F1, F2	
3	Soljanka		
4	Kartoffelcremesuppe mit Speck	F1, F2	
5	Blumenkohlcremesüppchen	F1, F2	
6	Bärlauchcremesüppchen - saisonal	F1, F2	
7	Spargelcremesüppchen - saisonal	F1, F2	
8	Kürbiscremesüppchen	F1, F2	
9	Gazpacho - kaltes Gemüsesüppchen		
10	Erbsencremesüppchen mit Speck	F1, F2	
11	Spinatcremesüppchen	F1, F2	
	HAUPTGÄNGE*		
№	HAUPTBESTANDTEIL	ALLERGENE	
1	Schweinegulasch	I, J,L	
2	Putengeschnetzeltes	F1, F2	
3	Sauerbraten		
4	Leberkäse	F1, F2, I, J, 2,4,5	
5	Hähnchengeschnetzeltes	F1, F2	
6	Schweinebraten	I, J,L	
7	Lammkeule	L	
8	Rinderbraten	L	
10	Rindergulasch	J,L	
11	Hirschbraten	L	
12	Bulette mit oder ohne Fetafüllung	F1, F2, A1, C,	
13	Schweinefilet		
14	Kasselerpfanne mit Sauerkraut und Schupfnudeln*	2,4,5,A1,C,I	
15	Wildgulasch	L	
16	Bandnudeln in Lachsrahm und Limettenabrieb**	A1,C,D,F1,F2	
17	Edelfischragout mit Zitronengras, Möhre, Lauch**	D,F1,F2	
18	Pesto- Nudelpfanne mit Oliven und Rucola**	C,A1,F1,F2	

Nº	GEMÜSEBEILAGEN	ALLERGENE	
1	Sauerkraut	I	
2	Rotkohl	I,F1,F2	
3	Rahmspinat	I,F1,F2	
4	Grillgemüse		
5	Rahmchampignons	F1,F2	
6	buttriges Erbsen-und Möhrengemüse		
7	Speckbohnen		
Nº	SÄTTIGUNGSBEILAGEN	ALLERGENE	
1	Nudeln	A1,F1,F2	
2	Reis		
3	Thüringer Hüllerchen	2	
4	Drillingskartoffeln mit Rosmarin		
5	Kartoffelpüree	F1,F2	
10	CousCous	A1	
11	Schupfnudeln	A1,F1,F2	
	*jeder Hauptgang besteht aus: 1x Hauptbestandteil, 1x Gemüsebeilage, 1x Sättigungsbeilage		
	**eigenständige Gerichte ohne Beilagenwahl		
Nº	DESSERT	ALLERGENE	
1	Panna Cotta	F1,F2	
2	Waldbeerragout		
3	Tiramisu	A1,F1,F2,C	
4	Himbeerragout		
5	Vanillequark mit Früchten	F1,F2	
6	dunkles Schokoladenmousse	C,F1,F2	
7	Zwetschgenragout		
8	frischer Obstsalat		
9	rote und grüne Götterspeise mit Vanillesauce		
	GESAMTPREIS: €		

Allergene

ÜBERSICHT

GLUTENHALTIGE GETREIDE	A1 = Weizen A2 = Roggen A3 = Gerste A4 = Hafer A5 = Dinkel		
KREBSTIERE	B = Krebstiere		
EIER	C = Eier		
FISCH	D = Fisch		
ERDNÜSSE	E = Erdnüsse		
MILCH	F1 = Milch-/Milchprodukte F2 = Laktose		
SOJA	G = Soja		
NÜSSE UND SCHALENFRÜCHTE	H1 = Mandeln H2 = Haselnüsse H3 = Walnüsse H4 = Cashew-Nüsse H5 = Pekanüsse H6 = Paranüsse H7 = Pistazien H8 = Makadamianüsse		
SELLERIE	I = Sellerie		
SENF	J = Senf		
SESAM	K = Sesam		
SCHWEFELDIOXID / SULFIT	L = Schwefeldioxid / Sulfit		
LUPINE	M = Lupine		
WEICHTIERE	N = Weichtiere		
ZUSATZSTOFFE	1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsmittel 3 = mit Nitritpöckelsalz 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Geschmacksverstärker 6 = geschwefelt 7 = geschwärzt 8 = gewachst 9 = mit Phosphat 10 = mit Süßungsmittel 11 = koffeinhaltig 12 = chininhaltig		