

Landgasthof-Hotel ★★★ "Zur scharfen Ecke"

Wir richten Buffets ab 20 bzw.30 Vollzahlern aus

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Wenn Sie Allergiker sind oder als Gast einen Allergiker haben, sprechen Sie bitte bei der Menüabsprache, spätestens einen Tag vor Beginn des Essens an.

In den Preisen sind weiße Tischtücher, Stoffservietten, Tafelkerzen und natürlich persönlicher Service enthalten. Die Farbe der Dekoration wird individuell mit Ihnen abgestimmt. Gern können Sie den Blumenschmuck selbst organisieren. Selbstverständlich kümmern wir uns auf Wunsch auch um diese mit Berechnung nach Aufwand. Es fällt keine Raummiete an.

Ab 2h nachts **kann** eine Servicepauschale von 50€/Std pro Mitarbeiter, die zu der Zeit noch für Sie im Einsatz sind, berechnet werden.

Kaltes Buffet 24,70€/Person ab 30 Vollzahler

Schiffchen von der Honigmelone und Ananas mit luftgetrocknetem Landschinken
Rohkostsalate mit Hirtenkäse, Thunfisch, Oliven und Kapern mit Dressings
Fischplatte mit Lachs, Forelle und Muscheln, Matjescocktail
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl dazu Pesto und Balsamicocreme, eingelegtes Gemüse,
Roastbeef kalt aufgeschnitten und Sauerfleisch mit Remouladensauce, hauseigene Mettwurst,
Thüringer Mett mit Zwiebeln, garnierte gekochte Eier auf Fleischsalat
Brotauswahl und Baguette mit Zweierlei Butter, Käseplatte

Dessert

Topfenmousse mit Himbeersauce und Mousse au chocolate

Schnitzelbuffet 15,00€/Person ab 20 Vollzahler

Kleine panierte Schnitzel vom Schwein und Hähnchen
Mit Balkansauce, Champignons a la creme und Früchten in Currysauce
Schwenkgemüse und Rohkostsalate mit Vinaigrette
Pommes Frites und Kartoffelkroketten

Kalt-Warmes Buffet 28,90€/Person ab 30 Vollzahler

Rinderkraft mit Eierstich, Mettbällchen, Karottenblumen und Eiernudeln (wird serviert)

Kalt

Fischplatte mit geräuchertem Lachs, geräucherter Forelle und Muscheln
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl dazu Pesto und Balsamicocreme
Schiffchen von der Honigmelone und Ananas mit luftgetrocknetem Landschinken, Käseplatte
Verschiedene Baguettes mit zweierlei Butter

Warm

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonsauce
Hähnchenbrust mit Früchten in Currysauce
Erlesenes Gemüse, Kartoffelkroketten und Basmatireis

Dessert

Crème brûlée und Himbeermascarponecreme

Kalt-Warmes Mittelmeer-Buffet 26,80€/Person ab 30 Vollzahler

Kalt

Vitello Tonnato, Carpaccio, eingelegtes Gemüse, Tomate-Mozzarella mit Olivenöl dazu Pesto und Balsamicocreme, mit Frischkäse gefülltes Gemüse, Spaghetti-Pestosalat

Warm

Fischfilet Saltimbocca mit Salbei und Schinken auf Blattspinat mit Kirschtomaten und Pinienkernen
Mediterrane Gemüsepfanne mit Hirtenkäse (vegetarisch)
Schweinefilet mit Kartoffel-Parmesan-Haube
Hähnchenbrust in Paprikarahmsauce
Gemüseplatte
Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, ofenfrisches Ciabatta und provenzalische Kräuterbutter

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce, Himbeer- Mascarponecreme

Warmes Buffet 23,00€/Person ab 20 Vollzahler

Rinderkraft mit Eierstich, Mettbällchen, Karottenblumen und Eiernudeln (wird serviert)

Warm

Hähnchenbrust auf Kräutersauce

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

Erlesenes Gemüse, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

Dessert

Zweierlei hausgemachte Creme

Warmes Buffet 25,50€/Person ab 40 Vollzahler

Rinderkraft mit Eierstich, Mettbällchen, Karottenblumen und Eiernudeln
(wird serviert)

Warm

Hirschkalbsbraten mit Pimentsauce und Preiselbeerbirne

Schweinefilet unter der Kartoffel-Kräuter-Haube

Geschnetzelttes von der Hähnchenbrust in Waldpilzsauce

Fischfilet auf Schwenkgemüse mit Krustentiersauce

Erlesenes Gemüse, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

Dessert

Nougatmousse und Topfenmousse mit hausgemachter Roter Grütze