

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 zwei Tage vor Beginn des Essens an.

Zurzeit können wir keine Preise langfristig nennen. Bitte erfragen Sie die aktuellen Preise, in denen 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 1h nachts ist bei uns Betriebsschluss. Ab 22 Uhr **kann** eine Servicepauschale von 50€/Std pro Mitarbeiter, die zu der Zeit noch für Sie im Einsatz sind, berechnet werden.

Kaltes Buffet

Schiffchen von der Honigmelone und Ananas mit luftgetrocknetem Landschinken

Rohkostsalate mit Hirtenkäse, 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

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

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

Verschiedenes Baguette 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

Kalt:

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

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

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

Rinderkraft mit Eierstich, Mettbällchen, Karottenblumen und Eiernudeln

(wird serviert)

Warm:

Hirschkalbsbraten mit Pimentsauce und Preiselbeerbirne

Schweinefilet unter der Kartoffel-Kräuter-Haube

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Waldpilzsauce

Fischfilet auf Schwenkgemüse mit Krustentiersauce

Erlesenes Gemüse, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

Dessert:

Nougatmousse und Topfenmousse mit hausgemachter Roter Grütze