Bordparty Buffet

Oktober-Dezember 2026

Vorspeisen

Allerlei Baguette (A/Vegan)
Hausgemachte Aioli (IK) | Hummus (GJ/Vegan)

Saisonaler Blattsalat (-) | Aceto Balsamico (-)
Olivenöl (-) | Dressing à la Chef (-)
(Vegan)

Antipasti Saisonal (E)
(Vegan)

Rotkohlsalat (-) | Orangen (-) | geräucherte Mandeln (H) | Frühlingszwiebeln (-)
(Vegan)

Frikadellen (AK) | Pastinaken (-) | Honig (-) | Apfel (-) | Rucola (-)

Kürbis (-) | Trauben (-) | Hirtenkäse (F) | Rosinen (-)

Hauptgang

Rinderschmorbraten in eigener Sauce (%)

Kartoffelgratin (F) | Sellerie-Karottengemüse (E/Vegan)

Schupfnudeln (A) | Waldpilze (-) | Rahmsauce (-) | Kirschtomaten (-)
(Vegan)

Dessert

Kaiserschmarrn(AiFL) | Apfelkompott (-) | Puderzucker (-) | Mandeln (H)

Dessert à la Chef de Cuisine (-)
(Vegan)

Alkohol: % | Getreideprodukte / Glutenhaltig: A | Fisch: B | Krebstiere: C | Schwefeldioxid und Sulfite: D | Sellerie: E
Milch und Laktose: F | Sesamsamen: G | Nüsse: H | Eier: i | Lupine: J | Senf: K | Soja: L | Weichtiere: M | Erdnüsse: N