



All Inklusive - Büffet (ab 30 Personen)

Getränke:

Sektempfang, Weißer Burgunder, Riesling trocken, Spätburgunder Weißherbst, Dornfelder Rotwein, Bitburger Pils, Softgetränke (keine Schnäpse)

Vorspeisen:

Große Salatauswahl mit Balsamicodressing
Lachs im Ganzen pochiert mit Sahnemeerrettich
Putenschinken mit Früchten und Cocktaildressing
Melone mit Schwarzwälder Schinken
Kräutercremesüppchen
Brotauswahl

Hauptspeisen:

Schweinelende Medaillons in Champignonrahmsauce
Hähnchenbrust in Dijon-Senfsauce
Kräutertagliatelle und Kartoffelgratin
bunte Gemüseauswahl in Butter geschwenkt

Desserts:

Mousse au chocolat
Beerencocktail und Vanillesauce

für 6 Stunden pro Person 48 Euro
für 8 Stunden inklusive Käse pro Person 58 Euro