

Menüvorschlag 3: „Rosswirts Büfett-Hochzeit“

„Beginn mit Kaffee und Kuchen“

1. Empfangstrunk

Sekt mit Aperol / Campari mit Orangensaft 2,90 €

2. Kaffeetafel am Nachmittag

Kuchen kann selbst mitgebracht oder von unserer Konditorei geliefert werden.

(LINK: ANGEBOT VOM KUCHENBÜFETT)

Das Arrangieren des Kuchenbüfetts ist im Pauschalpreis enthalten.

Kaffee oder Tee wird pro Erwachsenem pauschal berechnet

(ohne Mengenbegrenzung) 3,80 €

Kakao oder Tee für Kinder gibt es auf Bestellung und wird einzeln berechnet.

3. Suppe (in Terrinen)

Kartoffelrahmsuppe mit Steinpilzen 2,90 €

6. Hauptgang Abendessen warmes Büfett

(bis max. 90 Personen)

Auswahl am warmen Büfett:

Spanferkelrollbraten **oder** Kalbsschulterbraten mit Kloß und frischem Gemüse.

Lachs in Blätterteig an Krebsrahmsauce und Salzkartoffeln.

Putengeschnetzeltes mit Curry und Früchten dazu verschiedene Sorten Reis.

Wildgulasch aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle.

Auswahl am warmen Büfett für die Kinder:

Kleine Schnitzel und Hähnchenschlegel mit Pommes.

Salatbüfett:

mit Tomaten, Kraut, Rote Beete, Paprika, Gurken, Karotten, Blumenkohl und Blattsalat, dazu verschiedenes Dressing

16,80 €

7. Dessert

Hausgemachtes Eisbüfett 5,80 €

8. Mitternachtsbüfett

Mögliche Speisen: Gemischte Käseplatte, Obatzter, Räucherlachs und andere Sorten

geräucherter Fisch, roher und gekochter Schinken, geräucherte Brat-, Blut- und Leberwürste,

Aufschnittwurst, fränkische Dosenwurstspezialitäten, kleine Fleischküchle, Hähnchenkeulen,

Nudelsalat, Essiggurken, Butter, verschiedene Brotsorten, Obstteller

7,90 €