

Buffet Arrangement Traditionell

Oberwaldhaus
Café Restaurant
Eventlocation

Aperitif:

Entweder Hugo, Aperol, Lilee, Prosecco sowie Hugo, Aperol und Prosecco ohne Alkohol dazu 3erlei Flammkuchen (Elsässer, Griechisch, Vegan) im Wintergarten.

Oder

bei einer Feuerschale: Glühwein und alk. freier Punsch mit Maronen

Vorspeisen Etagere mit rote Bete Carpaccio, Caprese, Vitello, griechischem Salat und Antipastigemüse dazu frisches Baguette

1. Gang

Vorspeisen Etagere: Carpaccio, Caprese, AntiPasti Gemüse, Räucherlachstatar, griechischer Salat

2. Gang

Suppe: Maronencremesuppe

3. Gang Hauptgang:

Edel Wildgulasch aus regionalem Forst mit Servietten Knödeln und Blaukraut

Lachsfiletsteak in Mandel Pfefferkruste an Tagliatelle mit Prosecco Limettenschaum

Vegane gefüllte Pasta vom italienischen Feinkosthändler mit Rucola (Parmesan separat da dann nur noch vegetarisch)

4. Gang Dessert:

gebackene Apfelküchlein vom Altbayerischen mit Vanilleeis und Punschpflaume

Getränke:

Alle Getränke Softs, Kaffeespezialitäten, Wasser, Säfte alle Bieren und 3 Weine nach Vorauswahl

Preis pro Person 118,- Euro

Sollten Longdrinks gewünscht sein, bieten wir Ihnen wie folgt an:
Gin Tonic, Wodka Lemon, Whiskey Cola sowie Obstler und Slivovic
alles von ausgewählten Herstellern
(kein low Budget Alk) zu 11,- Euro pro Person.

Alternativ steht einer Berechnung nach Verbrauch nichts im Weg.