



Gasthof Krone

ADVENT/ WEIHNACHTEN UND NEUJAHR 2018/ 2019 BUFFETEMPFEHLUNG (ab 50 Personen)

KALTES BUFFET

Verschiedene Blattsalate, dazu Vinaigrette, Croûtons und Sonnenblumenkerne
Gegrillte Gemüse mit Zucchini, Paprika und Champignons
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Gemüsevinaigrette und Schnittlauch, Meerrettichcreme
Tomatennudelsalat mit Mozzarella-Bällchen und frischem Basilikum
Marokkanischer Taboulé-Salat mit Rosinen, Paprika, Mandeln und Minze
Asiatischer Gemüsesalat mit Garnelen und Shrimps, Sprossen, Sesam und frischem Koriander und Dipp
Platte mit verschiedenen geräucherten und gebeizten Edelfischen, Meerrettichcreme
Geräucherte Forellenfilets mit Rettichsalat und Zitrone
Melonen Cantaloupe mit luftgetrocknetem Schinken aus Parma
Hierzu servieren wir Kräuterquark und Butter, Baguette, Ciabatta

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch (oder Maultäschle und Griesklöschen)
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps
Curryschaumsuppe mit Gebratener Jakobsmuschel
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

WARMES BUFFET

Maispouardenbruststreifen in leichter Currysauce mit Duftreis
Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison
Gegrilltes mariniertes Kalbsrückensteak, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken mit Rosmarinpolenta, Balsamicosauce
Gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Gemüse der Saison
Geschmorte Entenkeule mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel
Geschmorte Schweinebäckle mit Röstkartoffeln
Wallerfilet in Pommery-Sensauce mit Kartoffel-Pestosalat
Lachsfilet in Kräutersauce mit Basmati-Wildreis
Rosmarinpolenta mit Grana Padano überbacken und tomatisierter Gemüsesauce
Gemüselasagne mit Tomatensauce

DESSERT-BUFFET

Frischer Früchtesalat
Mascarpone Crème mit Amarettis
Beerengrütze mit Vanillesauce
Passionsfrüchteparfait mit Himbeeresauce
Crème Caramel mit Vanille und Orange parfümiert
Geeistes Mohnparfait mit Grand Marnier-Buttersauce
Weißes Schokoladenparfait mit eingelegten Kirschen
Joghurt-Panna Cotta mit Mangosauce
Braune Schokoladenmousse mit exotischen Früchten

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach Saison), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 5 Desserts.
Je nach Zusammenstellung € 44,00 - 58,00 pro Person.

MITTERNACHTS-BUFFET

Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette (zzgl. € 6,00 pro bestellte Portion)
Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse mit Bauernbrot und Butter (zzgl. € 6,00 pro bestellte Portion)

