



Gasthof Krone

ADVENT/ WEIHNACHTEN UND NEUJAHR 2020 / 2021 BUFFETEMPFEHLUNG BANKETT (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
Tomaten-Nudelsalat mit Mozzarellaabällchen und frischem Basilikum
Marokkanischer Taboulé mit Rosinen, Paprika, Mandeln und Minze
Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse, Garnelen und Shrimps, Sprossen, Sesam und frischem Koriander
Platte mit verschiedenen geräucherten und gebeizten Edelfischen, Meerrettichcreme
Geräucherte Forellenfilets mit Rettichsalat und Zitrone
Melonen Cantaloupe mit luftgetrocknetem Parmaschinken
Hierzu servieren wir Kräuterquark und Butter, Baguette, Ciabatta

SUPPEN

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

WARMES BUFFET

Tranchen von der Maispoularde in leichter Currysauce mit Duftreis
Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison
Am Stück gebratener Rosa Kalbsrücken mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken mit Rosmarinpolenta, Balsamicosauce
Gekochter Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Gemüse der Saison
Geschmorte Ochsenbacke mit Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel
Geschmorte Schweinebäckle mit Röstkartoffeln
Rotbarschfilet in Pommery-Senfsauce mit Kartoffel-Gurkensalat
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
Weißes Schokoladenparfait mit eingelegten Kirschen
Joghurt-Panna Cotta mit Mangosauce
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten
Spekulatiusmousse mit Mandarine

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach Saison), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 5 Desserts.
Je nach Zusammenstellung € 48,00 - 68,00 pro Person (Service inklusive / Bankett)

MITTERNACHTS-BUFFET

Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette - € 6,00 pro bestellte Portion
Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse mit Bauernbrot und Butter - € 6,00 pro bestellte Portion
Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeln und Kartoffelsalat - € 6,00 pro bestellte Portion
Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat - € 6,00 pro bestellte Portion
(Service inklusive / Bankett)

