



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Abendbuffet I

Dreierlei vom Norweger Lachs
Ochsenfetzen im Crêpemantel
Eingelegte Aromaten mit gefüllten Oliven und Parmesanspänen
Tomaten-Zwiebelsalat, Sellerie-Apfelsalat
Gurken-Schmandsalat



Sesamconsommé mit feinem Kaninchen



Perlhuhnbrust auf geschmorten Schalotten und Burgunderbutter
Spießbraten vom Spanferkel in Weißbierjus
Buntbarsch mit Meersalz auf Gemüsestreifen



Kleines Gemüseallerlei
Bratkartoffeln
Nussreis



Ananas-Vanille-Kompott im Glas
mit Schokoladencrumble
Hausgemachte Eisbombe
Joghurtterrine mit geschnittenen Obststücken

im Hotel € 63,00 inkl. MwSt.

bei Catering € 44,00 zuzüglich MwSt.

(ab 30 Personen)

Änderungen vorbehalten



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Abendbuffet II

Schinkenspezialitäten von Schwein, Lamm und Wild
serviert mit Röstbrot und Grissini
Crevetten-Melonen-Cocktail im Glas



Geflügelsalat mit Fenchel, Bohnen-Specksalat
Bayerischer Kartoffelsalat mit Bratwurst



Kleines Pastabuffet
mit Bolognese-, Käse-, Pesto und Lachssauce



Roastbeef in im Pfeffermantel - am Buffet tranchiert -
mit Sauerkirsch-Buttersauce
Filet von der Maispoularde
in einer Sauce von Nüssen und Kräutern
Zander in Zitronenbutter



Paprika-Schmorgemüse
Blumenkohlgratin
Rosmarinkartoffeln



Grießflammeri mit gehackten Haselnüssen
Marinierte Fruchtauswahl
Weißes Schokoladen-Mohn-Parfait



Europäische Käseauswahl

im Hotel € 75,50 inkl. MwSt.

bei Catering € 53,00 zuzüglich MwSt.
(ab 30 Personen)

Änderungen vorbehalten



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Abendbuffet III

Seefischterrinen mit Meerrettich-Apfelkren
Rindfleisch in Kürbisvinaigrette
Gehackte Rauchforelle auf Salatcocktail
Würzige Fleischspießchen mit Dip



Karotten-Ingwersalat
Bohnensalat
Gurken-Apfelsalat



Petersilienwurzelsuppe
mit gebratenen Austernpilzen



Kalbshüfttranchen mit gebratenen Pilzen
Schweinebäckchen mit Trockenobst
Duett von Lachs und Wels in Frühlingszwiebelsauce



Hausgemachte Spätzle
Kartoffelauflauf
Buntes Minestronegemüse



Früchte der Saison unter dem Mandelsabayon
Nougat-Brownies
Geeiste Schokoladenmousse

im Hotel € 58,00 inkl. MwSt.

bei Catering € 40,50 zuzüglich MwSt.

(ab 30 Personen)

Änderungen vorbehalten