

Feiern in der



Stüb^{küche}

BUFFET ①

30 - 100 Personen

29,90 €/Person*

(ohne Dessert)

MARKTFRISCHE SALATAUSWAHL mit Balsamico- und Joghurt-Dressing

BUNTER KRAUTSALAT

CHERRY-TOMATEN-MOZZARELLA mit feinem Rucola und Pesto

FRISCHES BAGUETTEBROT mit Dip

HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN vom Rind mit Miniklößen und Apfel-Rotkohl

MEDITERRANE HÄHNCHENBRUST in Tomatensugo, dazu Basmati-Reis

Stüb^{küche}

BUFFET ②

30 - 100 Personen

36,50 €/Person*

(ohne Dessert)

MARKTFRISCHE SALATAUSWAHL mit Balsamico- und Joghurt-Dressing

BUNTER KRAUTSALAT

CHERRY-TOMATEN-MOZZARELLA mit feinem Rucola und Pesto

HÄHNCHENSPIESSE „SWEET CHILI“ mit pikantem Dip

FRISCHES BAGUETTEBROT mit Dip

HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN vom Rind mit Miniklößen und Apfel-Rotkohl

SCHWEINEFILET in Champignonrahmsoße mit Kartoffelgratin und feiner Gemüseauswahl

Stüb^{küche}

Zusätzlich buchbar / Buffet 1:

HÄHNCHEN-SPIESSE „Sweet Chili“ mit pikantem Dip

2,50 €/Person*

Kartoffel-Gratin

1,50 €/Person*

Gemüseauswahl

1,50 €/Person*

Stüb^{küche}

Zusätzlich buchbar / Buffet 2:

MEDITERRANE HÄHNCHENBRUST in Tomatensugo, dazu Basmati-Reis

3,50 €/Person*

Stüb^{küche}

Zusätzlich buchbar / Buffet 1 + 2:

GNOCCHI in Sahnepestoschaum (**vegetarisch**) oder

4,50 €/Person*

THAI CURRY mit marktfrischem Gemüse auf Basmatireis (**vegan**)

Stüb^{küche}

DESSERT

Schokomousse im Gläschen

7,50 €/Person*

Erdbeer-Tiramisu und / oder Spekulatius-Tiramisu im Gläschen

7,50 €/Person*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

8,50 €/Person*

Stüb^{tränke}

GETRÄNKE

frei wählbar aus allen Getränken aus unserer Getränkekarte

nach Abrechnung

*nur für alle Buffet-Gäste buchbar

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne die Karte mit Allergenen. Alle Preise inkl. Bedienung und 19 % MwSt. für Speisen und Getränke