

# Ratskeller Büfett

## Salate und Vorspeisen

- Saisonelle Blattsalate mit Gemüse der Saison und Dressing
- Geräucherte Fischauswahl von Lachs, Forelle und Makrele an Dill und Zitrone
  - Marinierte Champignonköpfe mit Tomate und Zwiebel
- Rosa gebratene Rostbeefröllchen mit Tomate-Chili und Meerrittichfüllung
  - Terrine vom Lachs und Forelle im Spinatmantel

\*\*\*\*\*

## Suppe

- Süppchen von Geflügel und Kokosmilch abgerundet mit Zitronengras und Chili

\*\*\*\*\*

## Hauptgänge

- Gebratene Putenoberkeule in Rotwein-Balsamico-Sauce
  - Geschmorte Kalbsschulter in Bordeaux-Sauce
    - Dammhirschbraten in Schalottensauce
- Gebratener Wolfsbarsch in Zitronengras-Buttersauce

\*\*\*\*\*

## Sättigungsbeilagen

- Kleine Kartoffelklöße / Schwenkkartoffeln / Semmelknödel / Gemüserisotto

\*\*\*\*\*

## Gemüsebeilagen

- Gemüsearrangement (Möhren, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl) / Rotkohl / Mischpilze

\*\*\*\*\*

## Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu / Apfelkrapfen an Vanillesauce / Filetiertes Obst

Brotkorb mit gemischten Graubrot, verschiedenen Brötchen und Butter