



Hotel und Restaurant
Forsthaus Hainholz

Buffet Variante C

(ab 60 Personen, bei geringerer Personenzahl Reduzierung der Auswahl)

warm

- Fischpfanne (verschiedene Fischarten gedünstet auf einem Gemüsebett)
- Spanferkelkrustenbraten mit Sauerkraut
- Hähnchenbrustfilet „mediteran“ gefüllt mit Frischkäse
- gratinierte Tomaten, gefüllte Champignons
- gedünstetes Gemüse und grüne Bohnen im Speckmantel
- Wildbraten in Pfifferlings-Rotweinsauce
- Krokette, Kräuterschwenkkartoffeln

kalt

- Räucherfischvariationen: Aalplatte, Räucherlachs und Hummer
- Lachs-Spinatröllchen
- Käseplatte, Schnitzel, Frikadellenspieße
- gefüllte Hähnchenfilets, gefüllte Eier
- Kasslerlachse, Schweinefilet, Putenbrust, Zunge, Roastbeef
- Katerrauchschinken und Honigmelone, Pasteten
- geräuchertes- und gefülltes Filet, frisches Hackepeter
- Obstplatte, Schokoladenobst
- Erdbeercreme, Schokoladenmousse
- Rote Grütze (Kirschgrütze mit Vanillesauce)
- Bayerische Creme mit Himbeer Mousse
- Tomaten-Mozzarella-Spieße, Schopskasalat (mit Schafskäse)
- Bohnen- und Champignonsalat
- Tomatensalat, Geflügelcocktail auf Pfirsichhälften
- Kräuterquark auf Salatgurke, Antipasti
- bunter, gemischter Blattsalat mit Kräutervinaigrette
- Shrimps- und Krabbensalat mit Knoblauchöl
- verschiedene Baguette, Brot- und Brötchenauswahl, Butter