

Restaurant „Zur Kluse“

Buffet

Fingerfood zum Sekt:
Bruschetta, Obazda und Kräuterbutter
auf warmem Baguette gereicht

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Salatplatte der Saison
wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Vinaigrette

Gebratene Medaillons vom Rind und Schwein
mit frischer Champignonrahmsauce
und Kartoffel-Gratin

Zartes Putengeschnetzeltes
mit frischen Früchten in Curryrahmsauce

Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Zanderfilet mit Haut gebraten
auf Kohlrabigemüse in Rieslingrahmsauce
dazu Wildreis

Internationale Käseauswahl

Brotkorb

Zimt -Zwetschgen geschichtet mit Mascarpone-Joghurtcreme
Frischer Obstsalat
Herrencreme

Mitternacht: Frische Kartoffel-Champignonrahmsuppe