

Tisch Buffet *alles auf dem Tisch*

Vorspeise

Jausenplatte "Martha"

*Jambon sec de Savoie, Wildschweinschinken, Südtiroler Bauernspeck,
Entenbrust Carpaccio, Luftgetrocknete Salami,
Bergkäse dazu Schmalz, Obazda, Radiesschen, Rettich,
Gurkerln, Senf, Landbutter und Bauernbrot*

Hauptgang

Original Schweizer Käsefondue

*mit Kartoffeln, Perlwieberln, Gurkerln,
und frischem Baguette*

oder

Junge Hafemastgans "Großmütterchen-Art"

*frisch aus der Backröhre knusprig gebraten
gebröselte Kartoffelklöße
Burgunderrotkraut
glaciertes Renettenäpfelchen*

Käse

Berg- Käsespezialitäten

*mit Weintrauben garniert
dazu Brotauswahl und Landbutter*

Dessert

Kaiserschmarrn

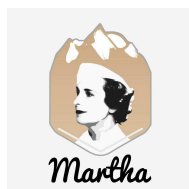
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

€ 58,80

Personalkosten, Mehrwertsteuer (19%) Materialkosten-Tischwäsche-Couvert und Saalmiete sind in unseren Preisen eingeschlossen.

*Personalkosten, Saalmiete und Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen eingeschlossen.
(dieses Buffet servieren wir Ihnen ab 30 Personen)*

Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge nur als Empfehlungen unsererseits. Selbstverständlich stehen Ihre individuellen Vorstellungen an erster Stelle. Lassen Sie sich bereits in der Planungsphase von uns beraten. wir sorgen von Anfang bis Ende für einen reibungslosen Ablauf



Winter BBQ Buffet vom Holzkohlengrill im 7. Himmel Speisenfolge

Vorspeisenbuffet

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken

an Nussölmarinade

Wildpastete "Saint-Hubertus"

Sauce Cumberland, Wildpreiselbeeren

Auf Buchenholz mild geräucherte-Entenbrust

an Mousse vom Canard

Knackiger Feldsalat

mit Bauchfleischwürfeln, gerösteten Croutons an Himbeerdressing

Geräucherten Taunusbachforelle

mit Sauerampfermousse

Pellkartoffelsalat

mit knackiger Salatgurke, Schmand und frischen Kräutern

Gurkensalat

in Dillsahnesahne

Vom Holzkohlengrill

Wildbratwurst aus dem Taunus

Marinierte Gänsekeule von der Hafermast-Gans

Hüftsteaks vom Simmentaler Rind

Nackensteaks vom Jungschwein

Steaks vom Wildwasserlachs

mariniert in Kikkoman Teriyakimarinade

Beilagen

Ratatouillegemüse

Granatapfelrotkraut

Kartoffelklöße

Grenaille-Kartoffeln

Maronen aus der Grillpfanne

Desserts

Grütze von Waldbeeren

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

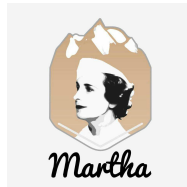
Apfel-Zimtgrütze

€ 54,80

Personalkosten, Mehrwertsteuer (19%) Materialkosten-Tischwäsche-Couvert und Saalmiete sind in unseren Preisen **eingeschlossen**.

Personalkosten, Saalmiete und Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen eingeschlossen.
(dieses Buffet servieren wir Ihnen ab 30 Personen)

Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge nur als Empfehlungen unsererseits. Selbstverständlich stehen Ihre individuellen Vorstellungen an erster Stelle. Lassen Sie sich bereits in der Planungsphase von uns beraten. wir sorgen von Anfang bis Ende für einen reibungslosen Ablauf



Buffet "Martha Die Hütte"

*Auf Buchenholz mild geräucherte-Entenbrust
an Mousse vom Canard und Rösschen vom Feldsalat*

*Carpaccio vom Hirschkalbsrücken
an Nussölmarinade*

*Wildpastete "Saint-Hubertus"
Sauce Cumberland, Wildpreiselbeeren*

*Knackiger Feldsalat
mit Bauchfleischwürfeln, gerösteten Croutons an Himbeerdressing*

Suppen Buffet

*Consomée vom Charolais Rind
Käsesuppe*

Kürbis-Ingwersuppe

Schinken Buffet

Alpenländische Spezialitäten

Jambon sec de Savoie

Wildschweinschinken

Südtiroler Bauernspeck

Entenbrust Carpaccio

Luftgetrocknete Salami

Landbutter und Bauernbrot aus dem Holzofen

Warm am Tisch serviert

Rinderfilet vom Wiesenrind

*an einer leichten Trüffelsahnesauce, gebratenen Rosenkohl
und Kartoffelgratin*

Vegetarisch

Tiroler Semmelknödel Carpaccio

Semmelknödelscheiben mit gebratenen Schwammerln

Käse

Berg- Käsespezialitäten

mit Weintrauben garniert dazu Brotauswahl und Landbutter

Desserts

Grütze von gemischten Waldbeeren

Crème Brûlée

Apfelstrudel

mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

€ 75,80

Personalkosten, Mehrwertsteuer (19%) Materialkosten-Tischwäsche-Couvert und Saalmiete sind in unseren Preisen eingeschlossen.

*Personalkosten, Saalmiete und Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen eingeschlossen.
(dieses Buffet servieren wir Ihnen ab 30 Personen)*

Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge nur als Empfehlungen unsererseits. Selbstverständlich stehen Ihre individuellen Vorstellungen an erster Stelle. Lassen Sie sich bereits in der Planungsphase von uns beraten. wir sorgen von Anfang bis Ende für einen reibungslosen Ablauf