

So individuell wie Sie und Ihre Gäste !

Kreuzen Sie gern an was Ihnen für Ihr
individuelles Büfett zusagt. Wir erstellen
Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihren
besonderen Anlass.

Nº	ROHKOSTSALATE	ALLERGENE	
1	Gurkensalat	F1, F2	
2	Tomatensalat " WILLY" mit Apfel		
3	Tomatensalat		
4	Weißkrautsalat mit Möhren		
5	Blumenkohlsalat		
Nº	VORSPEISEN	ALLERGENE	
1	Pastasalat mit Pesto und Rucola	A1, C	
2	Salat Lindentopf mit Kitneybohnen , Avocado, Linse, Tomate, Zwiebel	Fl,F2,G: I	
3	Kartoffelsalat mit Brühe	I, J	
4	Kartoffelsalat "klassisch" mit Wurst und sauren Gurken	C, Fl, F2	
5	Tomaten-Brot-Salat	A1, A2	
6	gemischte Wurstplatte	3,9A1-A5,F2	
7	Käsevariation	F1, F2	
8	Tomate Mozzarella	F1, F2	
9	Cous-Cous-Salat mit Feta, Frühlingslauch und Paprika	I, A1, Fl, F2	
10	Linsensalat mit Mango und Frühlingszwiebeln		

№	SUPPEN	ALLERGENE	
1	Pilzrahmsüppchen	Fl, F2	
2	Tomatencremesüppchen	Fl, F2	
3	Soljanka		
4	Kartoffelcremesuppe mit Speck	Fl, F2	
5	Blumenkohlcremesüppchen	Fl, F2	
6	Bärlauchcremesüppchen - saisonal	Fl, F2	
7	Spargelcremesüppchen - saisonal	Fl, F2	
8	Kürbiscremesüppchen	Fl, F2	
10	Erbsencremesüppchen mit Speck	Fl, F2	
11	Spinatcremesüppchen	Fl, F2	
	HAUPTGÄNGE*		
№	HAUPTBESTANDTEIL	ALLERGENE	
1	Hähnchen-Saltimbocca im Schinkenmantel		
2	Sauerbraten		
3	Rindfleisch mit Meerrettichsoße	Fl,F2, I	
4	Hähnchengeschnetzeltes	Fl, F2	
5	Schweinebraten	I, J,L	
6	Lammkeule	L	
7	Rinderbraten	L	
8	Rindergulasch	J,L	
9	Hirschbraten	L	
10	Bulette mit oder ohne Fetafüllung	Fl, F2, A1, C,	
11	Schweinefilet		
12	Kasselerpfanne mit Sauerkraut und Schupfnudeln*	2,4,5,A1,C,I	
13	Wildgulasch	L	
14	Bandnudeln in Lachsrahm und Limettenabrieb**	A1,C,D,Fl,F 2	
15	Edelfischragout mit Zitronengras, Möhre, Lauch**	D,Fl,F2,I	
16	Pesto- Nudelpfanne mit Oliven und Rucola**	C,A1,Fl,F2	

Nr	GEMÜSEBEILAGEN	ALLERGENE	
1	Sauerkraut	I	
2	Rotkohl	I,F1,F2	
3	Rahmspinat	I,F1,F2	
4	Grillgemüse		
5	Rahmchampignons	F1,F2	
6	buttriges Erbsen-und Möhengemüse		
7	Speckbohnen		
Nr	SÄTTIGUNGSBEILAGEN	ALLERGENE	
1	Nudeln	A1,F1,F2	
2	Reis		
3	Thüringer Hüllerchen	2	
4	Drillingskartoffeln mit Rosmarin		
5	Kartoffelpüree	F1,F2	
6	CousCous	A1	
7	Schupfnudeln	A1,F1,F2	
	*jeder Hauptgang besteht aus: 1x Hauptbestandteil, 1x Gemüsebeilage, 1x Sättigungsbeilage		
	**eigenständige Gerichte ohne Beilagenwahl		
Nr	DESSERT	ALLERGENE	
1	Panna Cotta	F1,F2	
2	Waldbeerragout		
3	Tiramisu	A1,F1,F2,C	
4	Himbeerragout		
5	Vanillequark mit Früchten	F1,F2	
6	dunkles Schokoladenmousse	C,F1,F2	
7	Zwetschgenragout		
8	frischer Obstsalat		
9	rote und grüne Götterspeise mit Vanillesauce		
	GESAMTPREIS: _____ €		

Allergene

ÜBERSICHT

GLUTENHALTIGE GETREIDE

A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel

KREBSTIERE

B = Krebstiere

EIER

C = Eier

FISCH

D = Fisch

ERDNÜSSE

E = Erdnüsse

MILCH

F1 = Milch-/Milchprodukte
F2 = Laktose

SOJA

G = Soja

NÜSSE UND SCHALENFRÜCHTE

H1 = Mandeln
H2 = Haselnüsse
H3 = Walnüsse
H4 = Cashew-Nüsse
H5 = Pekanüsse
H6 = Paranüsse
H7 = Pistazien
H8 = Makadamianüsse

SELLERIE

I = Sellerie

SENF

J = Senf

SESAM

K = Sesam

SCHWEFELDIOXID / SULFIT

L = Schwefeldioxid / Sulfid

LUPINE

M = Lupine

WEICHTIERE

N = Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Nitritpöckelsalz
4 = mit Antioxidationsmittel
5 = mit Geschmacksverstärker
6 = geschwefelt
7 = geschwärzt
8 = gewachst
9 = mit Phosphat
10 = mit Süßungsmittel
11 = koffeinhaltig
12 = chininhaltig