

Züchterabend „Brunnerköpfer“ am 15. Dezember 2018

ABENDBUFFET

KALTE VORSPEISEN

*Gekochter Beinschinken mit
Honigmelone*

Knackiges Salatbuffet

SUPPE

Rinderconsommé mit Leberknödel

HAUPTSPEISEN

*Gefüllter Schweinerippenbraten mit Petersilienkartoffeln
und warmen Krautsalat*

Rindsgulasch mit Schupfnudeln

*Forellenfilet mit grünen Tagliatelle
und glasierten Karotten*

*Gebackene Hendlfilet
mit Gemüseis*

DESSERT

Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weißes Schokoladenmousse mit rotem Beerentopping

Euro 26,00 pro Person

Dieser Preis ist ab einer Personenanzahl von 40 Personen gültig!