

OsterBuffet am Ostersonntag

1. April 2018

Wir begrüßen Sie um 11.30 Uhr mit dem alkoholfreien PriSecco Frühlingsduft als Aperitif in unserem Festsaal. Genießen Sie vom Buffet die frühlingshaften Gerichte aus unserer Küche. Begleitet von den passenden Getränken aus der Manufaktur – sortenreine Obstweine, Schaumweine und PriSeccos.



Das Menü vom Buffet

Marinierter Ziegenkäse mit Birnenreduktion
Gebeizte Lachsforelle mit Alblinsensalat und Karottencreme
Kalbssülze mit Joghurtdip
Blatt- und Kräutersalate
mit Senf- und Birnenmostdressing
dazu Brotauswahl

~~~~~

Rehessenz mit Wurzelgemüse und Pilzklösschen  
Kartoffel- Wachholderholzcremesuppe mit Nussbutter

~~~~~

Gegrillte Stücke vom Schlater Lamm
Geschmorte Schweinebacken in Aromasauce
Rosa gegartes Rind vom Mühlhäuser
Auf der Haut gebratener Pistole-Zander

dazu Frühlingsgemüse,
Bärlauch-Kartoffelstampf, Spätzle und cremige Nusspolenta

~~~~~

Schokoladencreme von der dunklen und hellen Schokolade  
Schokoküchle mit flüssigem Kern und Obstsalat  
Gestockte Vanillecreme mit salziger Karamellsauce  
Panna Cotta mit Fruchtmarmelade  
Eis- und Sorbetauswahl aus der Truhe

Um einen harmonischen Ablauf des Mittags zu gewährleisten, erlauben wir uns pauschal für Aperitif, Buffet, korrespondierender Getränke, Wasser, Kaffee oder Espresso 47 € pro Person zu berechnen. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir den halben Preis.

Nur auf Vorbestellung unter:

<https://shop.manufaktur-joerg-geiger.de>

für Fragen erreichen Sie uns telefonisch unter: 07161 999 02 0

