



KÖSTLICHER GENUSS \* SOZIALES ENGAGEMENT

**RICHTIG GUTES ESSEN  
FÜR KLEINE FESTE UND GROSSE EVENTS**

KONTAKT | Tel. 089 - 130 101-16 | [info@vivaclara.de](mailto:info@vivaclara.de) | [vivaclara.de](http://vivaclara.de)

**SPEISEN | BUFFETS**



## QUICHES MIT SALAT

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Hausgemachte Quiche vom Blech	Quiche Lorraine mit Speck, Lauch und Käse	7,38 €	6,90 €
• In Ecken geschnitten	Quiche mit frischen Champignons und Lauch	7,38 €	6,90 €
• Mit Blattsalatvariation und Hausdressing	Quiche mit buntem Gemüse der Saison	7,38 €	6,90 €
	Quiche mit Thunfisch und Tomaten	7,38 €	6,90 €
	Quiche mit Spinat und Feta	7,38 €	6,90 €
	Quiche mit Räucherlachs und Spinat	7,38 €	6,90 €
	Quiche mit grünem Spargel und Mandeln (saisonal)	7,38 €	6,90 €

## PASTAGERICHTE VEGETARISCH / VEGAN

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Für Buffets im Wärmebehälter	Rigatoni mit vegetarischer Bolognese und Parmesan	6,63 €	6,20 €
• Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?	Fussili in Gorgonzolarahm mit Kirschtomaten und frischem Rucola	6,63 €	6,20 €
	Rigatoni in Curryrahm mit Gemüsestreifen und Cashewkernen	6,63 €	6,20 €
	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Tomatensauce mit Käse gratiniert	7,38 €	6,90 €
	Tortellini verde in Käsesauce mit Tomatenwürfeln	7,38 €	6,90 €
	Fussili in feiner Orangensauce mit Spargel und rosa Pfeffer (saisonal)	7,38 €	6,90 €
	Gemüselasagne mit frischem Gemüse der Saison	7,38 €	6,90 €
	Penne all'arrabiata (scharf)	6,21 €	5,80 €
	Vollkorn-Penne mit Kirschtomaten, Zucchini und frischem Basilikum in herzhafter Tomatensauce (vegan)	6,63 €	6,20 €
	Rigatoni mit Spinat-Erdnuss-Sauce (vegan)	6,63 €	6,20 €
	Pasta mit Rote-Bete-Pesto und Walnüssen (vegan)	6,63 €	6,20 €
	Rigatoni mit Nuss-Tomaten-Sauce und Nussbröseln (vegan)	7,17 €	6,70 €
	Pasta mit Kichererbsen-Bällchen in gelber Currysauce (vegan)	7,17 €	6,70 €

## PASTAGERICHTE MIT FISCH ODER FLEISCH

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Für Buffets im Wärmebehälter	Penne mit Thunfisch-Tomaten-Sauce	6,63 €	6,20 €
• Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?	Tagliatelle in pikanter Tomatensauce mit Putenstreifen und Zwergtomaten	7,38 €	6,90 €
	Hausgemachte Lasagne al forno	7,38 €	6,90 €
	Penne mit Fleischbällchen, Aurorasauce und Zucchiniestreifen	7,38 €	6,90 €
	Rigatoni mit Garnelen und Gemüsejulienne in Zitronen-Butter-Sauce	8,45 €	7,90 €
	Hausgemachte Lasagne mit Blattspinat und Lachs	8,45 €	7,90 €





## VEGETARISCHE GERICHTE

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Buffets im Wärmebehälter</li> <li>• Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?</li> </ul>	Allgäuer Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Champignons und Käse	6,63 €	6,20 €
	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salatmix	6,63 €	6,20 €
	Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Mandelkruste und Salatmix	6,63 €	6,20 €
	Kartoffel-Feta-Pfanne mit Gemüse und Oliven	6,63 €	6,20 €
	Marokkanische Couscous-Pfanne mit Gemüse, Kichererbsen und Minzjoghurt (auch vegan)	6,63 €	6,20 €
	Gnocchi in Salbeibutter mit Zwergtomaten	7,17 €	6,70 €
	Ebly-Risotto mit Zucchini, Tomaten und Parmesan	7,17 €	6,70 €
	Spinatknödel mit herzhafter Tomatensauce und Käse, dazu Salatmix	7,17 €	6,70 €
	Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmschwammerl und Salatmix	7,17 €	6,70 €
	Chili sin carne mit Tofu und Reis (vegan)	7,17 €	6,70 €
	Zucchini mit Couscous-Gemüse-Füllung an fruchtiger Tomatensauce (vegan)	7,17 €	6,70 €
	Rosmarin-Polenta-Ecken an Ratatouille, Salatmix (vegan)	7,17 €	6,70 €
	Gemüse-Kokos-Curry mit Gemüsestreifen und buntem Reis (vegan)	7,17 €	6,70 €
	Ofengemüse mit indischer Mango-Sauce und Gewürzreis mit Mandeln (vegan)	7,38 €	6,90 €
	Würfel von Süßkartoffeln und frischem Gemüse in Erdnuss-Kokos-Sauce mit Chili und Ingwer, Basmatireis (vegan)	7,38 €	6,90 €

## GERICHTE VOM FISCH

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Buffets im Wärmebehälter</li> <li>• Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?</li> </ul>	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat	7,28 €	6,80 €
	Backfischfilet mit Zitronenschmand und Salzkartoffeln	7,28 €	6,80 €
	Seelachsfilet mit Kräuterkruste, herzhafter Tomatensauce und Pasta	7,28 €	6,80 €
	Mediterranes Fischfilet mit Tomaten und Oliven an Kräuterreis	8,13 €	7,60 €
	Hokifilet mit Asiagemüse auf Curry-Lemongrass-Sauce und Duftreis	8,13 €	7,60 €
	Kabeljaufilet mit Mandelkruste und Safransauce	11,66 €	10,90 €
	Zanderfilet mit Zitronenbutter, buntem Karottengemüse und kleinen Kartoffeln	11,66 €	10,90 €
	Lachsfilet mit Meerrettich-Kräuter-Kruste, Rosmarinkartoffeln und buntem Salatmix der Saison	13,48 €	12,60 €



## GERICHTE MIT FLEISCH

- Für Buffets im Wärmebehälter
- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?

### FRAGEN SIE UNS NACH:

- Saisonalen Angeboten

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Chili con Carne aus Rinderhackfleisch mit Cola und Kakao, dazu Baguette	6,21 €	5,80 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Jus und Kartoffelpüree	6,74 €	6,30 €
Cevapcici mit Ajvar und Djuvecreis	6,74 €	6,30 €
Köttbullar in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Püree	6,74 €	6,30 €
Fleischbällchen in mediterraner Tomatensauce mit Käuterreis	6,74 €	6,30 €
Hähnchenbrust gebacken mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	7,92 €	7,40 €
Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel mit Curry-Mango-Sauce und Basmatireis	7,92 €	7,60 €
Schweinebraten mit Kümmelsauce, Krautsalat und Kartoffelknödel	7,92 €	7,60 €
Cordon Bleu vom Hähnchen mit Kartoffel-Gurken-Salat	8,35 €	7,80 €
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis	8,35 €	7,80 €
Putengeschnetzeltes in Paprikasauce mit Hörnchennudeln	8,35 €	7,80 €
Putenragout in Champignonrahmsauce mit Spätzle	8,35 €	7,80 €
Chicken-Thai-Curry mit Asiagemüse und Basmatireis	9,10 €	8,50 €
Piccata von der Pute in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatensauce, dazu Butternudeln	9,10 €	8,50 €
Hähnchen-Saltimbocca mit Salbei-Jus und Rosmarinkartoffeln	9,31 €	8,70 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kartoffel-Sellerie-Püree	10,49 €	9,80 €
Boeuf Stroganoff mit Spiralnudeln	10,49 €	9,80 €
Hähnchen-Roulade mit Spinatfüllung, Rahmsauce und Basilikum-Püree	10,49 €	9,80 €
Tafelspitz mit Kren-Sauce und Bouillon-Kartoffeln	11,24 €	10,50 €
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons in Rahm, dazu Spätzle	14,77 €	13,80 €
Kalbsbraten mit Rahmsauce und Butterspätzle	16,59 €	15,50 €

## BROTZEIT

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Ofenfrischer Leberkäse mit Hausmachersenf und Kartoffelsalat	5,56 €	5,20 €
Paar Wiener mit mittelscharfem Senf	1,93 €	1,80 €
Weißwurst mit Hausmachersenf	1,93 €	1,80 €
Semmel	0,64 €	0,60 €
Breze	0,86 €	0,80 €



## SUPPEN KALT

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Portionsgröße 200 ml	Gazpacho Andaluz – kalte spanische Gemüsesuppe	3,00 €	2,80 €
	Kalte Gurkenschaumsuppe mit frischem Dill	3,00 €	2,80 €
	Lassi aus grünen Erbsen, Minze und Koriander	3,00 €	2,80 €

## SUPPEN WARM

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Portionsgröße 200 ml	Sellerie-Apfel-Süppchen	3,00 €	2,80 €
• Im Wärmebehälter für Ihr Buffet	Feine Gemüsecremesuppe	3,00 €	2,80 €
• Auch einzeln verpackt erhältlich – zum Erwärmen in der Mikrowelle	Erbsenrahmsuppe mit Minze	3,00 €	2,80 €
	Karotten-Mango-Suppe	3,00 €	2,80 €
	Süßkartoffelsuppe mit Zimt und Honig	3,00 €	2,80 €
	Kartoffel-Oliven-Süppchen	3,00 €	2,80 €
	Rote-Bete-Limetten-Kokos-Suppe (vegan)	3,00 €	2,80 €
	Tomatensuppe mit Kokosmilch (vegan)	3,00 €	2,80 €
	Karottensuppe mit Ingwer (vegan)	3,00 €	2,80 €
	Italienische Minestrone mit Nudeln und Parmesan	3,00 €	2,80 €
	Tom Kha Gai – Zitronengras-Kokos-Suppe mit Gemüse und Hähnchen	4,07 €	3,80 €

### SAISONAL

Muskat-Kürbis-Suppe	4,07 €	3,80 €
Maronen-Creme-Suppe	4,07 €	3,80 €
Spargel-Creme-Suppe	4,07 €	3,80 €

## EINTÖPFE

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Große Portion (350 ml) mit Einlage als Hauptgericht	Linseneintopf mit Gemüse und Wiener	4,07 €	3,80 €
• Für Buffets im Wärmebehälter	Marokkanischer Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse (vegan)	4,07 €	3,80 €
	Kartoffel-Erbsen-Eintopf mit Tofu (vegan)	4,82 €	4,50 €
	Tom Kha Gai - Zitronengras-Kokos-Suppe mit Gemüse und Hähnchen	4,82 €	4,50 €
	Feine Gulaschsuppe	4,82 €	4,50 €
	Chili con Carne mit Sauerrahm	4,82 €	4,50 €
	Chili sin Carne mit Soja-Joghurt (vegan)	4,82 €	4,50 €
	Pichelsteiner Eintopf	4,82 €	4,50 €





## SALATE ALS ERGÄNZUNG ZUM HAUPTGERICHT

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Portionsgröße 100g	Bunter Vitaminsalat mit Hausdressing	1,61 €	1,50 €
• In Buffetschalen serviert	Verschiedene Rohkost und Blattsalate mit Hausdressing	2,35 €	2,20 €

## SALATE

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
• Portionsgröße 200g	Bayerischer Kartoffelsalat	2,03 €	1,90 €
• In Buffetschalen serviert	Bayerischer Krautsalat	2,03 €	1,90 €
	Bayerischer Wurstsalat	3,00 €	2,80 €
	Pastasalat mit Feta, Cocktailtomaten und hausgemachtem Pesto	3,00 €	2,80 €
	Taboulé– Couscous-Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Minze und Datteln (vegan)	3,00 €	2,80 €
	Graupensalat mit Gartenkräutern	3,00 €	2,80 €
	Linsensalat – mit Petersilie, Minze, Erdnüssen und Zitrone (vegan)	3,00 €	2,80 €
	Gurkensalat mit Apfel, Sellerie und eingel. Ingwer (vegan)	3,00 €	2,80 €
	Panzanella – Ital. Brotsalat mit Cocktailtomaten und Artischocken in Kräutermarinade (vegan)	3,00 €	2,80 €
	Griechischer Hirtensalat	3,21 €	3,00 €
	Glasnudelsalat mit Garnelen, Asiagemüse und Mango	3,21 €	3,00 €
	Reissalat mit Hähnchen und Ananas in Curry-Marinade	3,21 €	3,00 €
	Kichererbsen-Avocado-Salat mit Chili (vegan)	3,21 €	3,00 €
	Salat aus mediterranem Grillgemüse (vegan)	3,21 €	3,00 €
	Glasnudelsalat mit Gemüse, Wakame und Sesam	3,75 €	3,50 €
	Quinoa-Salat mit Süßkartoffeln und Minze (vegan)	3,75 €	3,50 €
	Meeresfrüchtesalat in Limetten-Dill-Vinaigrette	3,75 €	3,50 €
	<b>SAISONAL</b>		
	Spargelsalat mit frischen Erdbeeren (vegan)	3,75 €	3,50 €
	Sommersalat aus Tomate, Gurke, Paprika, Zuckermelone und Ziegenkäse	3,21 €	3,00 €
	Rote-Bete-Salat mit Orange, Apfel und Feta	3,21 €	3,00 €
	Wassermelonensalat mit Feta und Minze	3,21 €	3,00 €
	Orangen-Fenchel-Salat mit Sonnenblumenkernen (vegan)	3,21 €	3,00 €



## FRUCHTIGES

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Frischer Fruchtsalat (vegan)	2,68 €	2,50 €
Exotischer Obstspieß (vegan)	2,35 €	2,20 €
Ananas am Spieß mit gerösteten Kokosflocken (vegan)	2,35 €	2,20 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,35 €	2,20 €
Crumble auf Kirschkompott (vegan)	3,32 €	3,10 €
Erdbeere mit Schokoladenglasur (saisonal)	2,35 €	2,20 €
Erdbeere mit Schokoladenglasur (saisonal / vegan)	2,57 €	2,20 €
Obstkorb saisonal (pro Stück Obst)	0,96 €	0,90 €
Obstplatte gemischt für 10 Personen	20,12 €	18,80 €

## CREME-DESSERTS

- Wir bereiten alle Desserts ohne Alkohol
- Portionsgröße 150g
- In Buffetschalen serviert

### FRAGEN SIE UNS NACH:

- weiteren Kreationen

	<i>brutto</i>	<i>netto</i>
Panna Cotta mit Fruchtmark	2,78 €	2,60 €
Panna Cotta mit Salz-Karamell-Erdnüssen	2,78 €	2,60 €
Mousse au Chocolat	2,78 €	2,60 €
Bayerische Creme mit Fruchtmark	2,78 €	2,60 €
Hausgemachtes Tiramisu	2,78 €	2,60 €
Mascarpone-Creme mit Cantuccini und Fruchtmark	2,78 €	2,60 €
Stracciatella Creme mit Oreo-Crumble	2,78 €	2,60 €
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert	2,78 €	2,60 €
Nuss-Pudding aus Mandelmilch mit Mandelkrokant (vegan)	3,00 €	2,80 €
Soja-Dessert: Vanille oder Schokolade (vegan)	3,00 €	2,80 €
Crumble auf Kirschkompott (vegan)	3,00 €	2,80 €
Chia-Pudding mit Fruchtmark (vegan)	4,39 €	4,10 €

### SAISONAL

Joghurt-Mousse mit frischen Beerenfrüchten	2,78 €	2,60 €
Erdbeermark mit Mascarpone-Creme und Basilikum-Zucker	2,78 €	2,60 €
Tiramisu mit Erdbeeren und Basilikum-Zucker	2,78 €	2,60 €
Tiramisu mit Spekulatius	2,78 €	2,60 €
Vanillekipferl-Creme mit Zwetschgenröster	2,78 €	2,60 €
Marzipan-Panna-Cotta mit Kirschkompott	2,78 €	2,60 €
Crumble auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott (vegan)	3,10 €	2,90 €



## BAYERISCHES BROTTZEIT-BUFFET

- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Bauerngeräuchertes
- Kleine Fleischpflanzerl
- Pfefferbeißer
  
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
  
- Obatzda
- Emmentaler
  
- Essiggurken, Radieserl, Butter
  
- Bayerischer Kartoffelsalat
- Brezen
- Brotauswahl

*brutto netto*

**11,66 € 10,90 €**

## BAYERISCHES BUFFET I

- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Bayerischer Krautsalat
- Kartoffel-Gurken-Salat
- Tomaten-Kräutersalat
- Blattsalatvariation mit Hausdressing
- Brotauswahl
  
- Schweinebraten mit Jus und Kartoffelknödel
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
  
- Bayerische Creme mit Himbeermark

*brutto netto*

**17,01 € 15,90 €**





## BAYERISCHES BUFFET II

- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Kartoffel-Radieserl-Salat
- Tomaten-Kräutersalat
- Blattsalatvariation mit Hausdressing
- Obatzda
- Münchner Knödelsalat
- Bayerischer Wurstsalat
- Brotauswahl mit Brezen
  
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Spätzle
- Spinatknödel in herzhafter Käsesauce
  
- Topfencreme mit Beeren-Ragout
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

*brutto netto*

**21,29 € 19,90 €**

## FRANZÖSISCHES BUFFET

- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Waldorff-Salat mit Sellerie, Apfel und Walnüssen
- Salade Nicoise – Thunfisch, Kartoffeln, grünen Bohnen, Sardellen
- Taboulé-Salat – Couscous, Tomaten, Paprika, Gurke, Minze, Datteln
- Blattsalatvariation mit Croutons und Speck
- Baguette
  
- Hähnchen in Jus – mit Schalotten, Speck und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln
- Quiche mit Spinat und Ziegenkäse
  
- Mousse au Chocolat
- Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

*brutto netto*

**23,43 € 21,90 €**



## MEDITERRANES BUFFET I

- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Antipasti-Variation
- Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Panzanella – Ital. Brotsalat mit Cocktailtomaten in Kräutermarinade
- Verschiedene Rohkost- und Blattsalate, Balsamico-Dressing
- Brotauswahl
  
- Hähnchen-Saltimbocca mit Salbeijus, Rosmarinkartoffelchen
- Tortellini verde in herzhafter Käsesauce mit Cocktailtomaten
  
- Panna Cotta mit Beerenmark
- Hausgemachtes Tiramisu

*brutto netto*

**22,22 € 18,90 €**

## MEDITERRANES BUFFET II

- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Antipasti-Variation
- Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Zuckermelonen-Spieße mit Serrano-Schinken
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Creme und Kapern
- Mediterrane Brotauswahl
  
- Involtini „VIVA CLARA“  
Kalbsrouladen mit Frischkäse-Tomaten-Füllung, dazu Basilikum-Kartoffel-Püree
- Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Mozzarella
  
- Profiteroles in dunkler Schokolade
- Torta della Nonna (Zitronen-Vanille-Tarte mit Pinienkernen)

*brutto netto*

**27,71 € 25,90 €**



## GRILLBUFFET I

- Zu unseren Grillbuffets liefern wir eine Auswahl an Dips, Ketchup und Senf
- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Knackiger Blattsalat mit Hausdressing
- Tomaten-Kräuter-Salat
- Gurkensalat mit Dillschmand
- Bayerischer Kartoffelsalat
- Frischer Karottensalat mit Orangenfilets
- Pastasalat mit Feta, Cocktailtomaten, hausgemachtem Pesto
- Brotauswahl
  
- Nürnberger Rostbratwürstl
- Marinierte Schweinerücken- und Putensteaks
- Baked Potatoes mit Sauerrahmdip
- Maiskolben mit Butter
  
- Frischer Obstsalat
- Panna Cotta mit Himbeermark

*brutto netto*

**21,29 € 19,90 €**

## GRILLBUFFET II

- Zu unseren Grillbuffets liefern wir eine Auswahl an Dips, Ketchup und Senf
- Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?
- Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!

- Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit Hausdressing
- Antipasti-Variation
- Kichererbsen-Avocado-Salat mit Chili (vegan)
- Strauchtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Thunfisch-Salat mit Babymais und Cocktailtomaten
- Farmersalat | Brotauswahl
  
- Nürnberger Rostbratwürstl
- Marinierte Rumpsteaks
- Spareribs in BBQ-Sauce
- Garnelenspieße
- Putensteaks in Curry-Marinade
- Halloumi – Griechischer Grillkäse mit frischen Kräutern
- Baked Potatoes mit Sauerrahmdip
- Maiskolben mit Butter
  
- Mascarpone-Creme mit Cantuccini und Fruchtmark
- Ananasspieße vom Grill mit Honig glasiert

*brutto netto*

**27,71 € 25,90 €**





## WEIHNACHTLICHES BUFFET I

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?</li><li>• Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Blattsalatvariation mit Croutons und gerösteten Kernen</li><li>- Apfel-Fenchel-Salat mit Walnüssen</li><li>- Kartoffel-Gurken-Salat</li><li>- Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich</li><li>- Brotauswahl</li> <li>- Geschmorter Wildschweinbraten – mit Jus, Blaukraut und Butterspätzle</li><li>- Nussbraten mit Ofengemüse, dazu Preiselbeer-Konfitüre</li> <li>- Weihnachtliches Tiramisu mit Spekulatius</li><li>- Marillenknödel mit Vanillesauce</li></ul>		<b>25,90 € 21,90 €</b>

## WEIHNACHTLICHES BUFFET II

		<i>brutto</i>	<i>netto</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Möchten Sie Teller und Besteck dazubuchen?</li><li>• Gerne stellen wir Ihnen eine passende Getränkeauswahl bereit!</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Feines Maronen-Süppchen</li><li>- Quiche-Variation in Würfelchen</li><li>- Feldsalat an Entenleberterrinen mit Schalottenkonfit</li><li>- Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce</li><li>- Brotauswahl</li> <li>- Hirschbraten – mit Cranberry-Sauce, Blaukraut und Serviettenknödel</li><li>- Lachsfilet – mit Meerrettich-Kräuter-Kruste und Rosmarinkartoffeln</li> <li>- Gateau au Chocolat mit Vanillesauce</li><li>- Lebkuchen-Panna-Cotta mit Schattenmorellen</li></ul>		<b>27,71 € 25,90 €</b>

## MENÜS

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihr serviertes Menü inklusive Personal.  
Wir beraten Sie gerne!