



Gourmet Brunch Buffet

Februar 2025

Schinkenvariation aus dem Schneebergland

Auswahl an Pasteten & Terrinen
mit Rotweibirnen und Sauce Cumberland

Heringssalate & Köstlichkeiten vom Lachs, Saibling und Forelle
mit Honigsensauce und Sauce Cumberland

Ganz ohne Fleisch
Schafskäseterrine | Ziegenkäseballchen | Antipasti | Gemüsesülzchen

Salate vom Buffet

Consommé vom Rind mit Kaspressknödel
oder
Karfiolcremesuppe mit Kräutercroûtons

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenjus

Bauern Cordon Bleu
gefüllt mit Zwiebel, Speck und Käse

Geschmortes Schulterscherzel auf „Böhmische Art“

Zanderfilet in Nusskruste

Vegetarisches Wildkräuter-Risotto

Gnocchi in Kürbisrahmsauce

Petersilienkartoffeln | Serviettenknödel | Rotkraut | Bandnudeln
Wintergemüse | sautierte Champignons | glacierte Kohlrabi | Duchesse-Kartoffeln

Nougatknödel im Kokosmantel mit Mandelsauce

Wiener Colada
Ananas Spiegel auf Kokoscreme

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petits Fours

Obstkorb

Österreichischer Käse vom Brett

€ 58,00 pro Person inkl. Aperitif & Musik

Änderungen vorbehalten

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, ersuchen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.