

„Kurpfälzer Büffet“ – Ein Beispiel aus unserer Auswahl an Büffets

Salate & Vorspeisen

Sommersalate
mit Tomaten-Kräuter dressing
&
Kurpfälzer Brotsalat
mit Sommergemüsen & Schlotten
&
Gemüsesalat mit Kartoffeln
& dicken Bohnen
&
Kurpfälzer Schinkenspeck
auf Melonenspalten
&
Maultaschensalat
mit roten Zwiebeln & Frühlingszwiebeln
&
Hand & Kochkäse
mit Kümmel & Zwiebeln



Dazu reichen wir Holzofenbrot!

Aus der warmen Küche

(2 Komponente aussuchen)

Oma's Krautwickel auf Specksauce
oder
Gesottener Rieslingschinken aus dem Sud
oder
Krustenbraten auf Apfel-Weinsauce
oder
Fleischpflanzerl in Senfsaatsauce
oder
Spießbraten mit seiner Sauce
oder
Schnitzel „Wiener Art“
oder
Tafelspitz mit Meerrettichsoße
oder
Kurpfälzer Hähnchenkeule auf Tomaten - Gemüseragout



Dazu reichen wir Ihnen:

(3 Beilagen aussuchen)

Oma's Kartoffelsalat

oder

Fingernudeln

oder

Kartoffel-Gurken`gmüs

oder

Serviertenknödel

oder

Bratkartoffeln

oder

Buntes Wurzelgemüse

oder

Schnippelbohnen

oder

Kräuterkartoffeln



Das Beste zum Schluss

Frischer Fruchtsalat aus dem Garten

&

Kurpfälzer weißer Käse

mit Ragout von heimischen Beeren

&

Schmankerlcreme

mit Schokolade & Vanille

&

Warmer Ofenschlupfer aus dem Backofen

mit Vanillesauce



Mindestpersonenzahl: 30 Personen. Änderungen vorbehalten. Bewirtung im Seminarzentrum.

Weitere Vorschläge auf Anfrage

www.seminarzentrum.srh.de