

# *Kurfürstliches Buffet* *Schlosshotel Landstuhl*

2020

## **Kalt**

Angus Roastbeef rosa gebraten und gefüllte Artischockenböden, Sauce Remoulade

\*

bunte Geflügelplatte mit Früchten und Sauce Cumberland

\*

Coppa, Schwarzwälderschinken mit Melonenschiffchen und Schinkenröllchen mit Spargel

\*

Kalbsfleischpastete und ganzer Kalbsrücken

\*

Rauchfischspezialitäten und norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

\*

Terrine von Edelfischen mit Cocktailsauce, Shrimpscocktail

\*

Tomatensalat mit Mozzarella, bunter Paprikasalat

\*

Anti Pasti - Zucchini, Auberginen und getrocknete Tomaten -

\*

frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

\*

Käse aus französischen und deutschen Landen mit Trauben und Salzgebäck

\*

Brötauswahl, Cocktailbrötchen und Butter

## **Warm**

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Markklößchen

\*

Kalbsrücken mit frischen Champignons,  
Gemüse der Saison und Spätzle

\*

Zanderfilet auf Rieslingsauce,  
Gemüse der Saison und Tagliatelle

\*

Rindersteaks in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

## **Desserts**

feines Mousse au chocolat -weiß und braun- mit Himbeermark

\*

rote Grütze mit Vanillesauce

\*

frisches Obst und Tiramisu

\*

gefüllte Crêpes mit verschiedenen Eissorten und heißen Himbeeren und Schattenmorellen

ab 40 Personen EUR 45,-