

„Buffet Rustikal“

Buffet Rustikal:

- o Ochs am Spieß mit Pfeffersauce
- o Zwiebelgeschnetzeltes vom Rind
- o Pfefferlendchen aus der Riesenpfanne
- o Grillhaxen aus dem Holzbackofen auf Sauerkraut
- o Spanferkelbraten aus dem Holzbackofen
- o Schweinenacken im Salzbett
- o Schweinelende gefüllt mit Bratwurstfülle aus dem Smoker an Rahmsauce
- o Schweinelende gefüllt mit Kochschinken, Schmand und Käse aus dem Smoker
- o Salzbauch aus dem Holzbackofen
- o Weißkrautauflauf „Rustikal“
- o Lammkeule gegrillt auf Rosmarinjus
- o Geräucherte Entenbrust aus dem Smoker

Beilagen:

- o Bratkartoffeln
- o Sauerkraut
- o Klöße
- o Semmelkloß
- o Gemüsegratin
- o Grillgemüse
- o Spätzle
- o Kartoffelgratin
- o Kartoffelsalat
- o Kartoffelrösti
- o Rotkraut
- o Selleriepüree
- o Kartoffelpüree
- o Petersilienpüree

Selbstverständlich führen wir auch die traditionelle fränkische Küche