



## Waldwirtschaft Alter Kanal seit 1861

Alle Buffet's ab 20 Personen auch außer Haus bei Selbstabholung von 12.00 Uhr – 18.00 Uhr

### Mediterranes Büffet **pro Person 40,90 €**

Fruchtige Tomatensuppe mit italienischen Kräutern  
-----

Gebackenes Seeteufelfilet mit Oliven an Aiolisauce  
Hähnchenbrustfilets auf frischem Paprika, Chili, Zwiebeln, Tomaten, Oliven  
und Knoblauch im Ofen gegart und mit Mozzarella überbacken  
Pikanter gewürzter Schweinebraten auf Cocktailtomaten, Zwiebeln, und frischem Knoblauch  
Kartoffelgratin mit Zucchini und Auberginen, Risi e bisi Gemüserisotto mit Erbsen und Möhren  
-----

Gefüllte Eier mit Shrimps und Eigelbcreme  
Tomaten- Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum  
Fischplatte mit geräucherten und marinierten Fischen, Lachsplatte  
Antipastiplatte (Zucchini, Aubergine, Paprika, Jalapenos, Oliven, Zwiebeln)  
Seranoschinken auf Melonenschiffchen  
Carpaccio vom Rinderfilet, mit geriebenem Parmesankäse, Rucola  
Pikante Mettbällchen mit Oliven und Peperoni  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse  
Krautsalat  
Gemischte Käseplatte mit Brotauswahl und Brötchen und Butterteller  
-----

Panna cotta mit Kirschen, Tiramisu

### Barbecuebüffet (nicht außer Haus) **pro Person 29,90 Euro**

Käsewürstchen, Schinkenwürstchen, Rostbratwürstchen  
marinierte Schweinenackensteacks, Bauchfleisch,  
Rinderhufsteak, norwegischen Fjordlachs  
Hähnchenbrustfilet, Hacksteaks  
Grillgemüse ( Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln)  
Ofenkartoffeln mit Sour Creme

Antipasti Platte (Zucchini, Paprika, Aubergine, Oliven, Zwiebeln, Jalapenos)  
Aubergine, Zucchini, Paprika  
verschiedene Grillsaucen  
3 verschiedene Salate mit Dressing  
Kleinen Brotkorb, Kräuterbutter

Beerengrütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat mit Pfirsichsauce

Preisänderungen sind auf Grund Änderungen des Mehrwertsteuersatzes, und starken Schwankungen der Rohmaterialkosten jedoch jederzeit möglich.