|  |
| --- |
| **A la Chef -Büfett** |
| * ***Vorspeisen***
 |  |  |
|  | *Gefüllte Crêpes mit Shrimps**Blätterteig gefüllt mit Fetakäse**Tomaten-Mozzarella-Platte mit Balsamico**Fleischspieße mit Dip Sauce**Schinken- und Salami Platte* |  |
| * ***Salatbüfett***
 |  |  |
|  | *Den Jahreszeiten entsprechendes Salatbüffet,**mit**hausgemachten Rohkostsalaten* |  |
| * ***Hauptgang***
 |  |  |
|  | *Kalbsragout mit Champions in Weißweinsauce**\*\*\***Schweinenacken Á la Chef" am Stück gebacken**dazu Rahmsauce* |  |
| * ***Beilagen***
 |  |  |
|  | *Hausgemachte Spätzle**Backkartoffeln mit Zwiebeln, Oregano und Feta**frisches Gemüse vom Markt* |  |
| * ***Dessert***
 |  |  |
|  | *Diverse Blechkuchen**Cremiger griechischer Joghurt mit Orangesauce* *und Kokosraspeln* |  |
| * *Preis ohne Getränke*

***34,00 €*** | *Kinder 4 - 6 Jahre****14,00 €*** | *ab 7-13 Jahre****17,00 €*** |
| * *Getränkepauschale*

***20,50 €*** *für 6,5 Stunden\*\*\** | *Getränkepauschale****12,00€*** | *Getränkepauschale****15,00€*** |
| * *Sekt,**Champagne und Spirituosen wird extra berechnet \*\*\**
 |  |
| * *Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Kaffee \*\*\**
 |  |