



Beispiel einer Menübeschreibung für ein Abend-Buffer

Ein Tipp von uns – genießen Sie bereits beim Lesen!

- | | | |
|----------|--------------------|--|
| A | Salate |  <p><i>Gurken-, Karotten- & Krautsalat</i>
Am Buffet arrangiert, Gäste wählen selbst.
Nur hausgemacht u. frisch zubereitet!</p> |
| <hr/> | | |
| B | Hauptgang |  <p><i>Am Buffet in Chafing Dish angerichtet</i> - unser Service legt vor.
Wir veredeln nur Fleisch v. unserem Hausmetzger!</p> <p> <i>Schweinebraten vom Hals</i>, kross und saftig im Rohr gebraten,
an herzhaft gewürzte Natursoße.</p> <p> <i>Zanderfilet</i>, gold-braun gebraten, an Fischfond mit Rahm
verfeinert.</p> |
| <hr/> | | |
| C | Beilagen |  <i>Salzkartoffeln</i> m. frischem „Peterla“

 <i>Fränkische Klöß`</i> |
| <hr/> | | |
| D | Vegetarisch |  <i>Nudel-Brokkoli-Auflauf</i> , |
| <hr/> | | |
| | N. d. Essen |  empfehlen wir – einfach weil's gut tut:
Kaffee Variationen z. B. Espresso – Cappuccino - Kaffee-Latte u. m. |
| <hr/> | | |
| E | Dessert |  <i>Panna cotta</i>
(Frische Sahne vorsichtig erwärmt mit dem Mark
mehrerer Vanilleschoten - dazu fruchtige Waldbeeren-Sauce |

Ihre Wirtsfamilie W. & F. Möltner