



silberpappel

menüvorschläge

BUFFETS

GRILLBUFFETS

MENUS





silberpappel

menüvorschläge

BUFFETS



BUFFET FRÜHLING

45 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing, Kernen und Croutons

Rote-Beete-Feta-Salat

Kartoffelsalat mit Gurken, Radieschen und Frühlauch

Brot & Baguette

Kräuterquark, Frischkäsedip & Butter

Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken, mit Apfel-Spitzkohlgemüse & Spätzle

Lachsforellenfilets in Rieslingsoße mit Karotten-Lauchgemüse & buntem Reis

Gefüllte Paprika mit Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit frischen Beeren und Mandelcrumble

BUFFET SOMMER 1

48 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing, Kernen und Croutons

Tomaten-Feta Salat an Essig-Öl-Vinaigrette

Bauernsalat mit Feta, Paprika, Gurke und Zwiebeln an Hausdressing

Brot & Baguette

Kräuterquark, Frischkäsedip & Butter

Schweinefilet mit gegrilltem Sommergemüse und Kartoffelecken

Lachsforellenfilets mit Ratatouille und Bandnudeln

Gratinierte Zucchini mit buntem Reis

Obstsalat

BUFFET SOMMER 2

55 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing, Kernen und Croutons

Frischer Gurkensalat mit Schmand

Tomaten-Brot-Salat mit Joghurdressing, Rucola und Schafskäse

Bauernsalat mit Feta, Paprika, Gurke und Zwiebeln an Hausdressing

Brot & Baguette

Kräuterquark, Frischkäsedip & Butter

Hähnchenbrust mit sommerlichem Marktgemüse & Spätzle

Schweinefilet mit geschmorten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Lachsforellenfilets mit Ratatouille & buntem Reis

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Obstsalat

Panna Cotta mit frischen Beeren und Mandelcrumbel

BUFFET SOMMER 3

60 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing, Kernen und Croutons

Mediterraner Kartoffelsalat

Frischer Cole-Slaw

Sommerlicher Nudelsalat

Brot & Baguette

Kräuterquark, Frischkäsedip & Butter

Rinderrücken mit sommerlichem Marktgemüse & Spätzle

Saftiger Schweinebraten mit Schmorzwiebeln und Kartoffelecken

Gegrillte Lachsforellenfilets mit geschmorter Paprika und buntem Reis

Sommerlicher Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Frische Beeren mit Vanillecreme & Crumble

Schichtdessert



silberpappel

menüvorschläge

———— **GRILLBUFFETS** ————



GRILLBUFFET 1

60 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing, Kernen und Croutons

Amerikanischer Cole Slaw

Sommerlicher Kartoffelsalat mit Kirschtomaten, Stangensellerie & Frühlauch

Bauernsalat mit Feta, Paprika, Gurke und Zwiebeln an Hausdressing

Brot & Baguette

Kräuterquark, Frischkäsedip & Butter

Schweinefilet am Stück gegrillt

Auf der Haut gegrillte Lachsforellenfilets

Marinierte Hähnchenkeulen

Bratwurst

Saumagenscheiben

Gefüllte Paprika

Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Sommergemüse

Schichtdessert

GRILLBUFFET 2

65 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing, Kernen und Croutons

Buchweizensalat

Tomaten-Feta-Salat mit Essig-Öl-Vinaigrette

Gurkensalat mit Schmand

Brot & Baguette

Kräuterquark, Frischkäsedip & Butter

Rinderrücken Medaillon

Auf der Haut gegrillte Lachsforellenfilet

Hähnchenbrustfilet Natur

Marinierte Schweinerückensteaks

Gefüllte Paprika

Gegrilltes Sommergemüse

Rosmarinkartoffeln

Bunter Reis

Schichtdessert



silberpappel

menüvorschläge

MENUS



MENU FRÜHLING 1

3 GÄNGE 50 €/P.P.

4 GÄNGE 60 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Rohkost, gerösteten Kernen & Croutons

Gemüsecremesüppchen mit Radieschen, Schnittlauch & Croutons

Lachsforellenfilet an Rieslingsoße mit geschmorten Rüben & buntem Reis

oder

Hähnchenbrustfilet mit saisonalem Marktgemüse, Spätzle & Bratensoße

oder

Gemüse-Reis-Bratling mit Veloute & Rosmarinkartoffeln

Pana Cotta mit Waldbeerensoße & Mandelcrumble

MENU FRÜHLING 2

3 GÄNGE 50 €/P.P.

4 GÄNGE 60 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Rohkost, gerösteten Kernen & Croutons

Kartoffelcremesüppchen mit Petersilie & Croutons

Odenwälder Lachsforellenfilet mit Pastinakenpüree & sautiertem Frühlauch

oder

Pfälzer Schweinefilet mit Apfel-Spitzkohlgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Ofenkartoffel mit gegrilltem Marktgemüse und Frischkäsedip

Schokoküchlein mit Apfelkompott und Mandelcrumble

MENU SOMMER 1

3 GÄNGE 50 €/P.P.

4 GÄNGE 60 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Rohkost, gerösteten Kernen & Croutons

Kaltes Gurkensüppchen mit Schmand

Odenwälder Lachsforellenfilet mit Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln

oder

Hähnchenbrustfilet mit gegrillter Paprika, Frischkäsedip & Kartoffelecken

oder

Gefüllte Paprika mit Frischkäsedip & buntem Reis

Schokoküchlein mit frischen Beeren & Vanilleeis

MENU SOMMER 2

3 GÄNGE 50 €/P.P.

4 GÄNGE 60 €/P.P.

Saisonaler Blattsalat mit Rohkost, gerösteten Kernen & Croutons

Kalte Gazpacho mit Radieschen, Olivenöl & Parmesan

Odenwälder Lachsforellenfilet mit gegrilltem Sommergemüse & buntem Reis

oder

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken, frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln

oder

Überbackene Zucchini mit Frischkäsedip & Rosmarinkartoffeln

Schokoküchlein mit frischen Beeren & Vanilleeis