



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Menüvorschläge - klassisch -

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere klassischen Inspirationen für Ihre Feierlichkeit zu präsentieren.
Die Auswahl dieses Angebots muss einheitlich – mindestens 10 Tage vor Veranstaltung – erfolgen.

MENÜ „KLASSIK“

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch (🌿vegetarisch)

oder

„Salad Bowl“ mit Kräutervinaigrette und zweierlei Rohkostsalaten

oder

Quiche von der geräucherten Forelle an Meerrettichschmand auf Gurkencarpaccio

Ofenbraten vom Kalbstafelspitz an Schalottenjus, Wurzelgemüse & Gratin Dauphinoise

oder

Medaillon vom Zander mit Petersilienvélouté auf Elblingkraut & Kartoffelpüree

oder

Kräutercréperoulade mit pochiertem Landei, Blattspinat mit Parmesan & Pommery-Senfkörnersoße (🌿vegetarisch)

Crème brûlée mit Zitronensorbet

oder

Zwei Kugeln Vanilleeis von Familie Hourt, Ritzing (F) mit Obstsalat und Schlagsahne

Preis pro Person 49€

Erweiterungen

Medaillon vom Zander als Zwischengericht | Aufpreis pro Person: 14 €

Sorbet nach Wahl aufgegossen mit Landbursche Sekt | Aufpreis pro Person 6 €

kleiner Blattsalat als Zwischengericht oder zum Hauptgang | Aufpreis pro Person 6 €

2. Beilage auf den Tisch eingesetzt | Preis pro Schale für 3 Personen 8 €

Immer inklusive: Soße „à part“ und Fleisch auf Platten – Nachservice

Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte wählen und in Ihrem Wunschmenü einbauen.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen! Wir erstellen mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Menü.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Menü- und Lebensmittelpreise sind vorbehaltlich und richten sich nach den aktuellen Marktpreisen der Lebensmittel.