

Fränkisch-Rustikales Buffet

Vorspeisen

Variationen aus geräuchertem Heilbutt und gebeiztem Lachs
Nürnberger im Blätterteig
Crêpe von heißgeräuchertem Schinken mit Kräuterfrischkäse
Stadtwurst mit Musik

Reich sortierter Brotkorb mit Brezen, Laugenstangen, Baguettes, Bauernbrot

Hauptspeisen

Knusprig gegrillte Mini-Schäufele an deftiger Bratensauce
Rinderschmorbraten mit roter Frankenweinsauce
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet an einer leichten Limettensauce
Spinatknödel an feiner Parmesansauce (vegetarisch)

Dazu reichen wir

Kleine Kartoffelklöße, Spätzle, Petersilienkartoffeln
Knoblauchsländer Gemüseauswahl
Fränkischer Krautsalat
Bunter Kräutersalat mit zweierlei Dressing

Dessert

Hagebutten-Crème mit Streusel
Marillenknödel an leckerer Vanillesauce
Himbeer-Ragout mit Frischkäsecreme und frischer Minze