



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

Menüempfehlung Herbst

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

Brunnenkressecrèmesuppe mit geräuchertem Bachsaibling

oder

gratinierter Ziegenkäse auf süß-saurem Birnenchutney & Ruccolasalat (🌿vegetarisch)

oder

Rehterrine mit Kürbis-Estragonvinaigrette & Balsamicofeigen

In Moselburgunder geschmorter Rindermittelbug, Wirsing à la Crème & geschmälzte Spätzle

oder

gegrilltes Doradenfilet mit aufgeschäumter Beurre blanc
auf provenalischem Brotsalat mit Artischocken, Kirschtomaten & Bohnen

oder

Pfifferlinge à la Crème mit Laugenbrezel-Serviettenknödel & Röstzwiebeln (🌿vegetarisch)

Zwetschgen-Crumble mit Butterstreusel & Schokoladeneis von Familie Hourt, Ritzing (F)

oder

Brombeer-Schmandtarte mit Bananenparfait & Karamellsoße

Preis pro Person 49€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Erweiterungen

Doradenfilet 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.