



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

Menüempfehlung Sommer

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

Tomatencrèmesuppe mit Kräuterbutter-Crostini (🌿vegetarisch)

oder

Kopfsalatherzen mit Zitrusmarinade & Sauerampfercrème (🌿vegetarisch)

oder

Scheiben von der Kalbssemmerrolle mit Thunfischsoße & frittierten Kapern

gegrillte Maispouardenbrust „Supreme“ an Sherryjus, Zuckerschoten & Pimentograuben

oder

Medaillon von der Lachsforelle mit aufgeschäumter Rieslingvelouté an Staudensellerie & Kartoffeln

oder

cremig-es Erbsenrisotto mit gebratenem Ziegenkäse & sautierten Kräutersaitlingen (🌿vegetarisch)

frischer Erdbeeren mit Vanilleeis von Familie Hourt, Ritzing (F) & Minz-crème fraîche

oder

Panna Cotta mit Himbeersorbet & Holunderespuma

Preis pro Person 49€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Erweiterungen

Lachsforelle 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.