



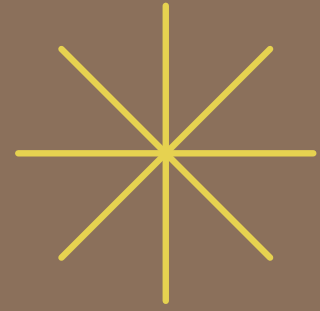
Buffet
Johannes Braun

(20–35 Personen) 45,00 € p. P.

Alternativ zusätzliche Vorspeise:

RÄUCHERLACHS PRALINE
an Wakame und Blattsalat

5,00 € pro Person



GEFLÜGELBOUILLON ROYAL
Gemüwestreifen und Fleischklößchen

BARDIERTES SCHWEINEFILET
mit Rucola und Feta
Prinzessbohnen und Röstitaler

oder

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
IN PESTORAHM
Brokkoli und Duftreis

LACHSFILET IN ZITRONENBUTTER
Blattspinat und Pappardelle

KICHERERBSEN
mit Paprika und Tomaten

PANNA COTTA
mit Früchten

TIRAMISU
mit Kirschen



Buffet
Abt Konrad

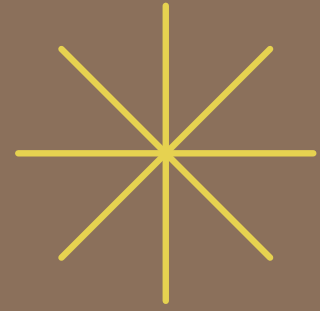
(20–35 Personen) 40,00 € p. P.

Alternativ zusätzliche Vorspeise:

BLATTSALATE

*Mit Gurke, Tomate und Mais
Joghurtdressing*

5,00 € pro Person



TOMATENCREMESUPPE
mit Kräutercroutons

GEBACKENE MAISHUHNBRUST
Ratatouille und Gnocchi

oder

TERIYAKI BRATEN VOM RIND
Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

GEPÖKELTER KRUSTENBRATEN
Rahmsauerkraut und Brotklöße

GEMÜSE REIS PFANNE
mit Pak Choi

TARTUFO
mit Himbeeren

QUARKSCHAUM
Zitrone



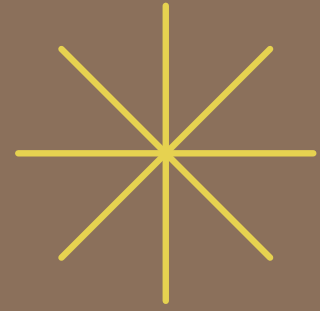
Buffet
Abt Ekkehard

(20–35 Personen) 36,00 € p. P.

Alternativ zusätzliche Vorspeise:

KRÄUTER JOGHURT
*mit getrockneten Tomaten
und Pesto*

5,00 € pro Person



BROKKOLI CREMESUPPE
mit Grissini

GRATINIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET
Blattspinat und Spätzle

oder

SCHWEINESCHNITZEL
Blumenkohl und Krokette

GEMÜSE LASAGNE
mit Gorgonzola

QUINOA ERBSEN FRIKADELLEN
an Paprikaragout

PROFITEROLES
mit Sahne