

## **Drei Ländereck Buffet**

### **Vorspeisen:**

Französischer Gemüsesalat  
Rose vom hausgebeizten Lachs mit Dillsenfsauce  
Forellenfilet aus dem Schwarzwaldrauch mit Sahnemeerrettich  
Basler Filetpastete mit Wildpreiselbeeren und Waldorfsalat  
Luftgetrockneter Schinken aus den Vogesen mit Charantaise Melone  
Geflügelsalat mit Pfifferlingen und frischem Lauch  
Tomatensalat mit Basilikum  
Gemischte Blattsalate mit Gurke, frischen Champignons, Radieschen  
Marinierte Auberginen und Zucchini

### **Hauptgang**

Geschnetzeltes von der Truthahnbrust "Züricher Art"  
mit hausgemachten Spätzle

Zartes Roastbeef, rosa gebraten  
Gemüse vom Freiburger Wochenmarkt  
Pommes Gratin

### **Desserts**

Mousse au chocolat  
Schwarzwälder Kirschcreme mit Schattenmorellen  
Fruchtsalat

Käsespezialitäten aus der Region mit Früchten garniert  
Diverse Brotsorten und gesalzene Butter

**Preis pro Person € 37,50**  
zzgl. MwSt.

**Diese Buffetzusammenstellung ist ab 30 Personen konzipiert.**