



KALTE KÖSTLICHKEITEN

Gebäck und Brot mit verschiedenen Frühlingsaufstrichen
Tomaten mit frischem Schafskäse und Bärlauchpesto
Dünn geschnittener Tafelspitz mit marinierter Beete und Bärlauchsauce
Salatbuffet mit frischen Salaten, Gemüse, Nüssen, Dressings und Garnituren

AUS DEM SUPPENTOPF

Bärlauchcremesuppe mit Croutons
Geflügelkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse

SCHNEIDESTATION

Schinken im Brotteig mit frischem Kren und Senf

WARME KÖSTLICHKEITEN

Geschmorte Lammkeule mit eigenem Jus
Cremige Polenta mit Ziegenfrischkäse und Kräutern
Speckbohnen
Medaillon vom Lachs auf blanchiertem Fenchel mit Zitronenbuttersauce
Gebackene Süßkartoffeln
Knusperbraten vom Jungschweinebauch
Gebratenes Spitzkraut
Stampfkartoffeln

DESSERT

Karottenkuchen
Osterbutterkranz
Eierlikör-Tiramisu
Topfencreme mit Marillenchutney
Schokoladenmousse

