



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**

\*\*\*

### Menüempfehlung Winter

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

Feldsalat auf Kartoffeldressing, Brotcrôutons & Speck

oder

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl (🌱vegetarisch)

oder

Lachforellenroulade auf Sesamcrème & Glasnudelsalat

\*\*\*

geschmorte Ochsenbäckchen auf Gewürz-Rotkraut & Maronen-Frischkäse-Bandnudeln

oder

gebratenes Medaillon vom Kabeljau an Weinessig auf Blattspinat & Rote Beete Schales

oder

Wirsing-Kartoffel-Strudel mit gefüllten Steinchampignonköpfen & Tête de Repplinger (🌱vegetarisch)

\*\*\*

Bratapfelparfait mit Rum-Brombeeren & Pistazienmousse

oder

Grießflammerie mit Grenadine-Orangenfilets & Schokoladenschichteis

Preis pro Person 49€



Buchnas Landhotel  
**SAARSCHLEIFE**  
★★★★

### Erweiterungen

Kabeljau 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.