

Horner Herbst

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Suppe vom Hokkaidokürbis
mit gerösteten Kürbiskernen
Feldsalat mit Kartoffel- Speckdressing
und Croutons
Frischer Rotkohlsalat mit Walnüssen
und Äpfeln
Auswahl von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich
und Honig-Senf-Dill-Sauce

Warme Speisen:

Zartes Schweinefilet
mit Pfifferling-Rahm Sauce
Rinderroulade " Hausfrauen Art"
gefüllt mit Speck, Zwiebel,
Gewürzgurke und Senf
Herbstliche Gemüseauswahl, Kartoffelstampf
und Rösti

Aus unser Patisserie:

Bayrisch Creme auf Zwetschgen Kompott

ab 50 Pers.	22,50 € p.P
ab 20 Pers.	24,50 € p.P
unter 20 Pers.	26,50 € p.P

Weihnachten

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Auswahl von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich
und Honig-Senf-Dill-Sauce
Westfälischer Knochenschinken
mit Melone
Knackige Blatt und Rohkostsalate mit Dressing
Croutons und gerösteten Kernen

Warme Speisen:

Geschmorter Rinderbraten "Förster"
in Pfifferlingsauce gebratenen Serviettenklöße
und Rahmwirsing
Hähnchenpfanne "Südsee" mit Sahne
Früchten in leichter Currynote und
mit Käse überbacken, dazu Butterreis

Aus unser Patisserie:

Bratapfelmousse
Glühwein Pannacotta

ab 50 Pers.	22,50 € p.P
ab 20 Pers.	25,00 € p.P
unter 20 Pers.	26,50 € p.P