

# Saisonales aus der Buffetvitrine

## Kaltes:

Kürbis-Carpaccio mit Heidelbeeren

Eingelegtes Gemüse mit Basilikum Pesto

Marinierte Herbstpilze mit Kräuter-Olivenöl

Paradeiser-Rucolasalat mit Olivenöl und Weissweinessig

Bauernsalat mit Fetakäse und Olivenöl

Rindfleischsalat mit Kernölmarinade

Melone-Feige-Rucola mit Rohschinken

Babyspinat mit getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Himbeeren,

Cashewkernen, Schafkäse und Senfdressing

Kümmelbraten Aufstrich mit Paprikawürfeln

## Warmes:

Tagliatelle mit Kürbis-Gemüse und Herbstpilzen

Reh-Gulasch mit Semmelknödel

Kürbis-Rondini mit Herbstpilzen

Fleischspinat-Palatschinken mit Tomatensauce und Basilikum

Kürbisrahmnockerln mit Grana

Ausgelöstes Huhn mit Semmel-Pilzfülle

## Süßes:

Panna Cotta mit Beerenröster

Beerenschaumkuchen

Topfenkaierschmarren mit Zwetschkenröster