

## Büffetvorschläge

### Sehr verehrter Gast

Die folgenden Büffet- und Menüvorschläge sollen dazu dienen, Ihnen einen Überblick über unser Angebot an Speisen und Getränken für Ihre geplante Veranstaltung zu geben.

Natürlich können wir hier nicht alle Möglichkeiten aufzeigen deshalb empfiehlt es sich immer bei der Bestellung einer Veranstaltung, insbesondere bei der Menüzusammenstellung unsere persönliche Beratung in Anspruch zu nehmen, damit wir möglichst allen Wünschen gerecht werden können.

Selbstverständlich können auch die einzelnen Gänge und Beilagen aus den verschiedenen Menüs und Büffets ausgetauscht werden.

Die Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt. und Bedienung (Stand 06/2021). Mit diesen Büffetvorschlägen verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.

Sehr wichtig ist, dass Sie uns zur Besprechung Ihrer Veranstaltung nicht unangemeldet aufsuchen, damit wir uns die nötige Zeit für eine umfassende Beratung nehmen können.

Forsters Posthotel GmbH  
Maxstraße 43  
93093 Donaustauf

Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter  
der Telefonnummer: 0 94 03 / 91 00   Telefax: 910 910  
e-mail: [info@forsters-posthotel.de](mailto:info@forsters-posthotel.de) / [www.forsters-posthotel.de](http://www.forsters-posthotel.de)

## Kaltes Büffet

Gebeizter Lachs  
Räucherforelle mit Meerrettichsahne  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Wurstsalat  
Preßsack sauer  
Tellersülze vom Schweinebraten  
Gebratenes Spanferkel  
Brotzeitplatte mit Rettich und Radieschen

Obatzda  
Emmentalerplatte  
Verschiedene Käsesorten mit Früchten  
Bauernbrot und gemischte Semmeln

29,50 € / pro Person

## Bayerisches – Büffet

### Vorspeisen:

Wurstsalat  
Tellersülze vom Schweinebraten  
Räucherforelle mit Meerrettichsahne  
Gebratenes Spanferkel  
Brotzeitplatte mit Rettich und Radieschen  
Saftschinken  
Geräuchertes

### Hauptgänge:

Kross gebratenes Schweineschäufel in Kümmeljus  
Reiberknödel und Sauerkraut

Gebratenes Bachsaiblingfilet  
auf süß-saurem Kartoffelgemüse

Kartoffelsalat, Krautsalat und Gurkensalat

### Dessert:

Bayerischcreme  
Apfelstrudel  
Rohnudeln mit Vanillesauce  
Obazda und Emmentaler  
Kipferl und Brezen  
Bauernbrot und Gemischte Semmeln

39,50 € / pro Person

## Italienisches Büffet

### Kalte Gerichte:

Meeresfrüchtesalat  
Bresaola mit Rucola  
Peccorino  
Schwertfischcarpaccio in Rosa Pfeffermarinade  
Rindercarpaccio mit Parmesan  
verschiedene italienische Salami  
Anti Pasti (Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons)  
Büffelmozzarella mit Basilikum und Olivenöl

### Hauptgerichte

Saltimbocca vom Schweinefilet  
Spaghettini, Tomatensoße, Pesto

Gegrilltes Filet vom Dorade Royal  
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

### Dessert:

Tiramisu  
Panna Cotta  
Stracciatellaeis  
Mokkacreme mit Amarettini  
Gemischtes Käsebrett mit Nüssen und Früchten  
Verschiedene Ciabattabrötchen

49 € / pro Person

## Internationales Büffet

### Vorspeisen:

Hausgebeizter und geräucherter Lachs  
Melone mit Parmaschinken  
Krabbencocktail  
Schweinerücken im Ganzen gebraten mit Waldorfsalat  
Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum

### Hauptgänge:

Gebratenes Zanderfilet in Champagnersoße  
Gemüse und Salzkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet  
in Champignonrahm mit Spätzle

Salate vom Buffet – Tomate, Gurke  
verschiedene Blattsalate, Kraut, Kartoffel

### Dessert:

Schokoladenmousse  
Verschiedene Eissorten  
Verschiedene Sorbets mit Früchten  
Gemischtes Käsebrett  
Baguette und Partybrötchen

49 € / pro Person

## Gourmet-Büffet

### Kalt:

Jakobsmuschelspieße auf Mangochutney  
Rosa gebratener Rehrücken mit Waldorffsalat  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan  
Schottischer Wildlachstranchen pochiert  
Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Tartar  
Cocktail von Flusskrebse  
Gänsestopfleberterrinen mit glacierten Birnen

### Warm:

Ribeye vom US Beef im Ganzen gebraten, Rotweinjus,  
Gemüse und Kartoffelgratin

Seewolffilet auf der Haut gebraten in Champagnerschaum  
Gemüse und Basmatireis

Steinpilze in Rahm mit kleinem Semmelknödel

### Desser:

Zweierlei Mousse von der Valrohnaschokolade  
Topfenknödel auf Früchteragout der Saison  
Sorbet von der Melone  
Französische Ziegen-, Schaf- und Kuhmilchkäse  
Baguette und Partybrötchen

65 € / pro Person