



## UNSERE THEMEN- BÜFFETS IM WALDCAFÉ



### **Ostern im Waldcafé**

*“unser Mittags-Büffet am Kamin”*

**20. & 21. APRIL** 12-14 Uhr **34,90 € P.P.**

Frühlingsfrisches Mittagsbüffet zu Ostern mit: “Baumüllers” Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich, unserem Wildwald Hirschgulasch mit Kronsbeeren-Kraut, Ferkelbraten auf Schmorkraut mit Kartoffelgratin, Hähnchenbrust mit Mangowürfeln in Curry-Sauce und auch mit vegetarischen & veganen Gerichten, österliche Dessert-Variationen und Kuchenauswahl

### **Muttertags-Mittags-Büffet**

*“mit der Familie in die Natur”*

**11.MAI** 12-14 Uhr **34,90 € P.P.**

feines Mittagsbüffet für die ganze Familie mit: gebratenem Kräuter-Spargel auf feinen Pflücksalaten Filet vom Landschwein mit Spargel in Sauce Hollandaise, Wildschweinbraten in Rotweinjus mit Eierspätzle, kleinen Schnitzelchen mit Frühlingsgemüse und Rösti, vegetarischen & veganen Gerichten mit feinen Beilagen und leckeren Dessert-Variationen mit Vanille-Mousse, beschwipsten Waldfrüchten und kleinen Pfannkuchen und zum Abschluss unsere leckere Kuchenauswahl



### **Frühlingsbüffet zur Pfingsten**

*“Spargel trifft Wild”*

**08. & 09. JUNI** 12-14 Uhr **34,90 € P.P.**

Frühlings-Spargel-Mittagsbüffet zu Pfingsten mit: Spargel-Salat mit Honig-Senf-Dressing und Balsamico, Wildschwein-Braten mit Spargel in Sauce Hollandaise, Spargel-Schnitzelchen und Pulled Pork vom Spanferkel, Hähnchen in Strauchtomatensauce und Spinatlasagne veganer Kräuter-Gemüse-Pfanne mit kleinen Drillingen danach unser Vanille-Joghurt mit frischen Erdbeeren

### **Abendbüffet im Herbst-Wald**

*“Wild auf Waldpilz”*

**26.SEPTEMBER** 18-21 Uhr **39,90 € P.P.**  
**& 24.OKTOBER**

herbstliches Abendbüffet zur Hirschbrunft mit: gebratenen Kräuter-Pfifferlingen auf Pflücksalaten Wildschweinbraten auf Waldpilzen in Rahmsauce, feinem Pilzragout mit Kräutern dazu Servierttenklöße, Wildwurstgulasch mit Rosmarin-Champignons, vegetarischer Waldpilz-Pasta mit Käse gratiniert, danach Mousse au Chokolat mit Waldbeer-Kompott

Alle Termine nur im Kartenvorverkauf  
per E-Mail an: [info@boers-waldcafe.de](mailto:info@boers-waldcafe.de)



### **Abendbüffet im Winter-Wald**

*“Ganz wild auf Wild”*

**21. NOVEMBER** 18-21 Uhr **39,90 € P.P.**

winterliches Abendbüffet zur Jagtzeit mit: Pulled aus der Hirschkeule auf Pflücksalaten mit Balsamico, Wildschweinbraten in Rotwein-Rahmsauce mit Eierspätzle, Szegediner-Gulasch mit Sauerkraut dazu Röstkartoffeln, Wildwurst mit Mango-Curry-Sauce und Röstitalern, Vegetarische Kürbis-Pasta mit Käse gratiniert, danach Vanille-Mousse mit Apfel-Zimt-Kompott

### **Weihnachten im Waldcafé**

*“unser Mittags-Büffet am Kamin”*

**25.& 26. DEZEMBER** 12-14 Uhr **44,90 € P.P.**

unser beliebtes Weihnachts-Mittagsbüffet mit: Fischvariationen von “Baumüllers” Fischhof, Wildwald Wildgulasch mit Preiselbeeren und Spätzle Spanferkelbraten mit Zwiebel-Sauce und Röstkartoffeln, Hähnchenstreifen in Paprika-Tomaten-Sauce mit Rösti sowie vegetarischen und veganen Gerichten wie z. B. Gemüselasagne oder feinen Waldpilzen in Soja-Rahm, und natürlich unsere weihnachtlichen Dessert Variationen z.B. Lebkuchen-Mousse mit Zimt-Pflaumen, und, und und ...