



**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

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 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

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

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

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 ...

Alle Termine nur im Kartenvorverkauf
per E-Mail an: info@boers-waldcafe.de