

UNSERE THEMEN- BÜFFETS IM WALDCAFÉ



Ostern im Waldcafé

“unser Mittags-Büffet am Kamin”

05. APRIL 12-14 Uhr **34,90 € P.P.**

Frühlingsfrisches Mittagsbüffet zu Ostern mit:
“Baumüllers” Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerretich,
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”

10. 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

“Spargel trifft Wild”

24. MAI 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 Wildlasagne
veganer Kräuter-Gemüse-Pfanne mit kleinen Drillingen
danach unser Vanille-Joghurt mit frischen Erdbeeren

Abendbüffet im Herbst-Wald

“Wild auf Waldpilz”

23. OKTOBER 18-21 Uhr **39,90 € P.P.**

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

Abendbüffet im Winter-Wald

“Ganz wild auf Wild”

20. 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,
Szedediner-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:
Vorspeisen Variationen von Wild, Ente & Falafel,
Wildwald Wildgulasch mit Preiselbeeren und Spätzle
Spanferkelbraten auf Schmorkraut mit Rösti,
Entenbrust mit Rotwein-Sauce und Kroketten
sowie vegetarischen und veganen Gerichten wie z. B.
Gemüse Pasta oder feinen Waldpilzen in Soja-Rahm,
und natürlich unsere weihnachtlichen Dessert Variationen
z.B. Bratapfel-Mousse mit Waldbeer-Kompott, und, und und ...

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