

Anbei erhalten Sie unseren Buffet-Vorschlag. Natürlich ist dieses Buffet jederzeit Ihren Wünschen entsprechend abänderbar.

Für alle weiteren Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Gourmet Buffet

gem. Räucherfisch mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich

Frische Blattsalate der Saison mit Hähnchen- und Orangenfilets, Frühlingszwiebeln, Croutons und verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum Eingelegte ital. Antipasti Iuftgetr. Schinken mit Honigmelone und Feigen

Hausgemachte Leberpastete mit Preiselbeeren in Williamsbirne und Cumberlandsauce Baguettebrot

Putenmedaillons in Cury-Obst-Sauce, Wildreis Schweinefilet in Estragon-Sahnesauce, Spätzle Lachsfilet in Zitronenbuttersauce, Gratin Geb. Brokkolie und Blattspinat, Böhnchen im Speckmantel

Käsebrett (Schnitt-, Weich-, Rohmilch-, Ziegenkäse) Brotkorb Kräuterbutter, Schmalz

Weißweincreme auf Rote-Grütze-Spiegel Gef. Törtchen mit versch. Mousses und Obstgarnitur Müllers`s Erdbeertraum mit Vanille und Krokant

Gerne sind wir Ihnen auch bei allen anderen Fragen rund um Ihre Veranstaltung behilflich.

Telefonisch erreichen Sie uns unter 0 22 62 / 22 72.

Ihr Team der

Metzgerei Müller

Metzgerei MüllerBielsteiner Straße 90Telefon: 02262 – 2272Inh.: Herbert Müller51674 WiehlE-Mail: info@metzger-mueller.comInternet: http://www.metzger-mueller.com