Osterbuffet im Dörfle
Sonntag, 31. März 2024 um 12.00 Uhr
im Gasthaus Sonne

Das reichhaltige Dörfle-Osterbuffet tischt auf mit
1 Glas Dörfle Sekt, gemischte Backwaren mit Baguettes,
Bergbrot und Frischkäse als Gedeck
*

Leichte Vorspeisen und Salate
Coppa und luftgetrockneter Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
mit Mango- und Melonenspalten
Antipasti – gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, gefüllte Champignons und Peperoni
Oliven- und Bärlauch-Quiche, verschiedene Bruschette
Gebackene Eier mit Sesamkruste, Eiersalat
Bauernbrotsalat mit Avocado und getrockneten Tomaten, Blattsalate mit diversen Dressings
Frühlingsgemüse-Salat mit Apfelessig
*

Es geht weiter mit warmen Köstlichkeiten zum Hauptgang
Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Schnittlauch-Meerrettichsauce
Lammbraten mit zweierlei Bohnen
Schweinemedaillons im Röstimantel mit sautierten Pilzen der Saison
Marinierte Hähnchenkeule mit Kurkuma und Langpfeffer
Lachs-Zander Cannelloni mit Gemüse und Kressesauce

mit den abgestimmten Beilagen
Bärlauch Gnocchi, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Gemüsereis,
Rahmkohlrabi, Gemüsevariation der Saison, hausgemachte Spätzle
*

Das Dessert rundet den Oster-Feiertag kulinarisch ab
Eierlikörmousse mit Rhabarber, Vanille-Panna Cotta mit Krokant
Mango-Creme mit Himbeeren, Eiscrème mit frischen Früchten

Preis pro Person 52,90 €

Um Reservierung wird gebeten unter 07148-37900 oder info@sdoerfle.de

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nicht angetretene Tischreservierungen mit einer Ausfallgebühr pro Person in Höhe des Buchungspreises belegen, falls Sie nicht 5 Tage zuvor nachweislich abgesagt worden sind.