



Speisemeisterei

Schwäbisch Gmünd

Eventgastronomie · Partyservice · Festsaal »Lounge 26«

„Kalt-Warmes Buffet II“

ab 35 Personen

Schwarzwälder Rauchfleisch mit eingelegte Zwiebeln und Essiggurken
Forellenfilet, geräuchert aus heimischen Gewässern
und Brotkorb

Rohkostsalate, bunte Blattsalate
Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing

Schweinelenochen mit Pilzrahmsauce
glacierte Karotten, Gemüsemais, Broccoli
Kartoffelgratin und Spätzle

Obstsalat von frischen Früchten,
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
