

Muttertagsbuffet im Landhaus 2024

VORSPEISEN UND SALATE

- Gemüse-Antipasti, gefüllte Champignons, marinierte Oliven
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Spargel-Schinkenröllchen
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Sauerrahm-Dill-Dressing
- Spargelsalat
- Bauernsalat
- Blattsalat mit diversen Dressings und verschiedenen Ölen
- Vielseitige Dips, geröstete Körner und einer Brotauswahl

HAUPTGERICHTE

- Ofenfrischer Braten vom Hohenloher Kalb mit Weinbrandrahmsauce
- Medaillons vom Rind und Schwein mit Spargel-Gemüse-Ragout
- Cordon bleu von der Maishähnchenbrust
- Gratinierte Kräuterflädle-Spargelröllchen mit Sauce Hollandaise und Blattspinat
- Gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchbutter auf grünem Spargel-Paprika Gemüse

BEILAGEN

- Frühlingsgemüse
- Gratin Kartoffeln
- Butterkartoffeln mit frischem Kerbel
- Kartoffelkroketten
- Hausgemachte Spätzle

DESSERTS

- Rhabarber-Welfenspeise
- Karamellisierte Grießflammerie mit Fruchtsauce
- Mangomousse mit frischen Erdbeeren
- Crème Brûlée



Tischreservierungen für das Muttertagsbuffet:
feiern@sonnenhof-aspach.de | Telefon 07148 / 37-357