

# Saisonale Buffets

## Buffet „Winterlich kalt“ (Oktober bis März)

### Salate

Feldsalat mit Buttercroutons und Himbeerdressing  
Knackige Blattsalate mit Schinkenstreifen und Kräuterdressing  
Apfel- Porreesalat  
Käse- Salamisalat

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Geräucherte Barbarieentenbrust an Preiselbeersahne  
Medaillons vom Wild mit Früchten  
Schaustück vom Rehrücken  
Lachsroschen auf Baguettetalern, mit Meerrettichcreme  
Spezialitäten vom Camembert und Edelschimmelkäse  
Schwarzwälderschinken an Melonenspalten

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Wildkraftbrühe mit geschwenkten Waldpilzen und Kräutern  
Gänsebrust und Keule in eigener Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
Zarter Rehbraten in Rotweinsauce, mit gebutterten Schwarzwurzeln, dazu Mandelbällchen  
Gedünstetes Forellenfilet auf Walnussspinat, mit Dillrahm und Kurkumareis

\*\*\*

### Dessert

Lebkuchenmousse mit Eierlikörsoße  
Amarettobirnen mit Creme gefüllt  
Bratapfel mit Vanillesauce

€ 27,20 pro Person

## Buffet „Frisch in den Frühling“ (März bis Juni)

### Salate

Kirschtomaten auf Ruccolasalat mit Parmesanflocken  
Bunter Salat mit Kräutervinaigrette und Sonnenblumenkernen  
Verschiedene Sprossen mit Wachteleiern

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Krabbensülzchen mit Dillmayonnaise  
Lachsroschen auf gerösteten Baguettetalern mit Schnittlauchcreme  
Marinierte Hähnchenbrüste auf zarten Salatspitzen  
Käse und Frischkäse an Obst

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Kraftbrühe mit Grießklößchen  
Putenröllchen mit Champignons gefüllt auf Kräutersauce und Tomatenreis  
Schweinemedallions mit Senf- Käsekruste, dazu Kartoffelecken  
Rotbarschfilet auf Gemüsestroh und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

### Dessert

Fruchtkaltschale mit Joghurtmousse  
Pfirsichterrine mit Mohnschaum  
Obstplatte

€ 23,30 pro Person

## Spargelbuffet (gültig Mai bis Juni)

### Salate

Spargelsalat mit Tomatenwürfel, Kochschinkenwürfel und Schnittlauchröllchen  
Wachteleier und Spargelspitzen auf Blattsalat mit Joghurtdressing  
Geflügelsalat mit Kräutern und Spargel

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Spargelsülzchen mit Currymayonnaise  
Kochschinkenröllchen mit Spargel  
Schinkenröllchen mit Meerrettichcreme  
Geräucherte Barbarieentenbrust auf mariniertem Spargel  
Camembert und Rohmilchkäse an Spargelbündchen  
Räucherfisch mit Spargelscheibchen, Dill und Zitrone

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Spargelcremesuppe mit Lauchringen  
Hähnchenbrust an Stangenspargel mit Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
Streifen vom Schweinefilet mit Spargel in Kräuterrahm, dazu Butterspätzle  
Medaillons vom Lachsfilet mit Spargel und Parmesan gratiniert auf Champignonreis

\*\*\*

### Dessert

Erdbeertimbale mit Eierlikörsoße  
Joghurtcreme mit marinierten Erdbeeren  
Obstplatte

€ 29,50 pro Person

## Buffet „Ab in den Sommer“ (Juni bis September)

### Salate

Marinierte Kirschtomaten mit Mozzarellaperlen  
Radieschensalat mit Schnittlauchvinaigrette  
Streifen vom Eisberg mit Zitronen- Joghurtmarinade

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe  
Gabelbissen vom Lachs in Dillsud  
Geräucherte Heilbuttröllchen  
Marinierter Ziegenkäse  
Parmaschinken und luftgetrocknete Salami an Honigmelone  
Rosa Roastbeefröllchen auf Salatspitzen

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Zanderfilet auf glasierten Zwiebeln, Zitronenbutter und Schinkenreis  
Medaillons von der Hähnchenbrust auf Austernpilzen in Kräuterrahm,  
dazu gelbe Tagliatelle  
Schweinesteak auf Kohlrabi- Möhrengemüse  
mit Creme fraiche, dazu Kräuterkartoffeln

\*\*\*

### Dessert

Obstsalat mit frischer Minze  
Beerentimbale mit Vanillesoße  
Quarkcreme mit Fruchtsoße

€ 24,30 pro Person

## Buffet „Herbstzeit - Pilzzeit“ (September bis November)

### Salate

Knackiger Blattsalat mit geschwenkten Pfifferlingen  
Ruccolasalat mit Speckdressing  
Thunfischsalat mit gewürfelten Tomaten  
Rindfleischsalat mit Zwiebeln

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Röllchen von verschiedenen Braten  
gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Meerrettich  
Wildschinken an Preiselbeersahne  
Tranchen vom Kaninchenrücken mit feiner Marinade  
Makrelenfilets mit Meerrettichcreme  
Verschiedenen Camembert mit Walnüssen

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Waldpilzrahmsüppchen  
Wildschweinbraten mit Maronen in Portweinsauce,  
Schinkenrosenkohl und Kartoffelklößen  
Schweinemedallions auf Steinpilzen, mit Nussspätzle  
Steinbeißer auf Kartoffel- Pilzgemüse und Zitronensauce

\*\*\*

### Dessert

Fruchtquark mit Schokoladensauce  
Zimtpflaumen mit Vanillesauce  
Apfeldessert mit Rumrosinen

€ 28,80 pro Person

## Ganzjährige Buffets

### Unser Hausbuffet

#### Kalte Köstlichkeiten

Spezialitäten vom Aufschnitt  
Käse und Camembert vom Brett mit Früchten  
Fische aus der Räucherammer an Dill und Zitrone

\*\*\*

#### Salatvariationen

Tomatensalat  
Apfel- Lauchsalat  
Blattsalat mit Kräutervinaigrette

\*\*\*

#### Warme Köstlichkeiten

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräutern  
Schweinebraten in deftiger Sauce, buntes Gemüse und Kartoffeln  
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle  
Seelachs auf Blattspinat und Reis

\*\*\*

#### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstkorb

€ 19,50 pro Person

## Spezialitätenbuffet „Zum Weissen Ross“

### Salatvariationen

Bunter Gartensalat mit gebratenen Shrimps  
Gefüllte Chiccoreeschiffchen mit Tomatensalat  
Champignonsalat mit frischen Kräutern

\*\*\*

### Kalte Köstlichkeiten

Geräucherte Barbarieentenbrust an Orangenfilets  
Lachsterrine und Räucherfisch an zarten Salatspitzen  
Medaillons mit exotischem Obst garniert  
Lachs im Ganzen auf blauem Spiegel  
Roastbeefröllchen gefüllt mit Meerrettichcreme  
Edler Käse vom Brett mit Trauben

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons  
Gebackenes Spanferkel im Krostitzer Biersud mit Sauerkraut und angebratenen Butterkartoffeln  
Kalbssteak auf glasierten Möhrchen und Austernpilzen in Rahm und Herzoginkartoffeln  
Verschiedene Fischfilets im Schinkenmantel mit Kräutersoße auf Lauch an Kurkumareis

\*\*\*

### Süße Verführungen

Crepe mit Vanillecreme gefüllt an Fruchtsoße  
Karamellbirne gefüllt mit Joghurtmousse  
Schwarzwälder Quarkcreme

€ 35,40 pro Person

## Ländliches Buffet

### Salat

Rindfleischsalat  
Käse- Salamisalat  
Bohnensalat  
Knackiger Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und zweierlei Dressings

\*\*\*

### Kalte Speisen

Tranchen von der gepökelten Jungschweinzunge  
Delitzscher Wurstspezialitäten  
Eingelegter Bauernkäse und eine Käseauswahl  
Bauernsülzchen an Kräuterremoulade  
Geräuchertes Forellenfilet auf Brottaler

\*\*\*

### Warme Speisen

Ofenfrischer Kutscherbraten in Schwarzbiersoße mit Sauerkraut und Kartoffeln  
Delitzscher Zwiebelfleisch mit Kartoffelecken und Kräuterquark  
Zanderfilet mit Gemüse und Kräuterbutter in der Folie gegart mit Tomatenreis

\*\*\*

### Dessert

Apfelkrapfen mit Vanillesoße  
Joghurtmousse mit Schattenmorellen  
Obstsalat in der Melone

€ 22,60 pro Person

## Mediterranes Buffet

### Verschiedene Salatvariationen

Marinierte Kirschtomaten, dazu überbackener Käsetoast  
Ruccolasalat mit Pesto und Parmesanflocken  
Kartoffelsalat nach „Nizza Art“

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten auf der Platte angerichtet

Scheiben von der gedünsteten Schweinenuss, dazu Thunfisch- Sardellensoße  
Italienische Antipasti  
(in Olivenöl eingelegte, gegrillte Paprikaschoten,  
Bruschetta mit Tomaten- und Lachssalat, Nudelsalat mit Oliven und Schafskäse,  
luftgetrocknete Schinken- und Salamispezialitäten aus dem Mittelmeerraum)  
Auswahl an französischem und italienischem Käse

Dazu reichen wir

Ciabatta, Baguette, Brötchen mit Butter und Schmalz

\*\*\*

### Warme Spezialitäten

Mediterraner Fisch auf Gemüsereis, gratiniert mit Parmesan  
Pfannengyros mit Tzaziki und Tomatenreis  
Saltimbocca a `la Romana vom Schwein auf Ratatouille, dazu Kartoffelecken

\*\*\*

### Dessert

Mascarpone- Himbeercreme  
Obstkorb

Amarettobirnen mit gerösteten Mandelblättchen

€ 29,90 pro Person

## Rustikales Buffet

### Suppe

Deftiges Kesselgoulasch

\*\*\*

### Salate

Weißkrautsalat mit geschwenkten Schinkenwürfeln  
Gurkensalat mit Dill- Sauermilchdressing  
verschiedene Blattsalate dazu Gurke, Tomate, Paprika und Kräuterdressing

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Sülzchen vom Tafelspitz an Schnittlauchröllchen  
Schaustück vom Kasslerrücken  
Schweinchen vom Mett mit Zwiebeln  
Sächsische Wurstspezialitäten  
Camembert und Rohmilchkäse an Trauben  
Auswahl vom Räucherfisch

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Kasslerhähnchenkeulen mit Schwarzwurzeln  
Krustenbraten in Rotweinsauce  
Kleine Schweinehaxen auf Sauerkraut  
Dazu reichen wir kleine Klöße, gebackene Kartoffelecken und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

### Süße Leckereien

Quarkcreme mit Schattenmorellen und Schokoladensauce  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Obstkorb

€ 23,00 pro Person

## Sächsisches Buffet

### Salate

Matjessalat mit Zwiebeln und Äpfeln  
Kartoffelsalat mit saurer Gurke  
Eisbergsalat mit Mandarinen in Joghurtdressing  
Bunter Salat mit Kräuterdressing

\*\*\*

### Kalte Köstlichkeiten

Schaustück vom Schweinerücken  
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Currycreme und Obst  
Räucherfisch mit Käsecreme und Dill  
Auswahl von Käse und Camembert  
Sächsische Wurst- und Schinkenspezialitäten

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen  
Wildschweinbraten in Rotweinsauce, Rotkohl und Klöße  
Kasslerbraten unter der Senfkruste mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln  
Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsestroh, Kräutersauce und Reis

\*\*\*

### Dessert

Sächsische Quarkkeulchen  
Obstplatte  
Verschiedene Cremes mit Fruchtsoße

€ 22,60 pro Person

## Schlemmerbuffet

### Salate

Thunfischsalat im Tomatenkorbchen  
Geflügelsalat mit Trauben  
Champignons gefüllt mit Tomatensalat  
Bunter Salat mit gebratener Gänseleber  
Krabbensalat mit Dill

\*\*\*

### Kalte Speisen

Verschiedene Medaillons mit exotischem Obst  
Lachsterrine  
Forellenmousse auf Pumpnickeltaler mit Lachskaviar  
Luftgetrocknete Salami und Serranoschinken an Honigmelone  
Rosa gebratene Schweinekeule in Balsamicoessig und Olivenöl auf Salatbett  
Sülzchen von der Jungschweinzunge

\*\*\*

### Warme Speisen

Kräutercremesuppe  
Maishähnchenbrust auf Austernpilzen mit geschwenkten Kartoffeln in Knoblauch - Olivenöl  
Braten von der Frischlingskeule in Portweinsauce auf glasierten Möhrchen und Sahnekartoffeln  
Steinbeißermedaillons auf rote Linsengemüse an Curryreis

\*\*\*

### Dessert

Obstsalat mit Rumrosinen und Mandelblättchen  
Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Crepes gefüllt mit Amarettokirschen  
Süße Blätterteighäppchen

€ 34,60 pro Person

# Vegetarische Buffets

## Vegetarisches Buffet I

### Suppe

Minestrone mit frischen Kräutern

\*\*\*

### Aus Omas Garten

Knackiger Feldsalat mit geschwenkten Pilzen und gerösteten Sonnenblumenkernen

Italienischer „Sommer“ Tomate-Mozzarella auf Ruccolabett

Orangenspalten mit Joghurt-Zitronendip im Chicoréeschiffchen

Fetakäse und sonnengetrocknete Tomaten in Olivenöl

Spargelsalat mit Tomatenwürfeln, Wachteleiern und Kerbel in Kräutervinaigrette

\*\*\*

### Kalte Köstlichkeiten

Curry-Nudelsalat

Natur-Wildreissalat

Antipasti mit Parmesanflocken

Mit Frischkäse gefüllte Champignons

Mediterrane Bruschetta mit Schafskäse und Parmesan

Eingelegter Bauernkäse und französischer Camembert

Dazu reichen wir Butter, Kräuterbutter,

Vollkornbrot, Olivenbrot, Rustikales Brot, Fladenbrot und Ciabatta

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Steinpilztofu mit Nudeln und grünen Erbsen

Reis-Gemüsepfanne mit gebratenem Tofu

Tofuscheiben auf Tomaten-Mais-Ragout

Kräutercrêpes mit Gemüse-Brie-Füllung

Dazu servieren wir gratinierte Käsekartoffeln, Tomatenreis, gekräuterten Ebly,  
Duo vom Spargel mit Röstpilzen und Kräutern, Kohlrabi mit Pilz- und Gemüsefüllung

\*\*\*

### Desserts

Obstsalat mit Kokosjoghurt und Röstflocken

Platte mit aufgeschnittenem Obst

Mascarpone-Himbeercreme mit Karamelhaube

€ 34,60 pro Person

## Vegetarisches Buffet II

### Suppe

Shiitakesuppe mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

### Salate

Salat „Maiswiese“ mit knackigen Sprossen

Fenchelschiffchen mit Apfelfüllung

Ruccola mit Tomaten-Vinaigrette und gebackenen Käseballchen

Kohlrabi-Möhrenrohkost mit Äpfeln und Walnüssen

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Spargelsülzchen auf Schnittlauch-Joghurtsoße

Nudelsalat mit Oliven und Schafskäse

Käsecarpaccio und italienische Käsespezialitäten an Melonenspalten

Salat vom Räucherreis im Tomatenkörbchen, umgrenzt von Olivencocktail

Tofubällchen auf Radieschen-Sprossen-Salat

Dazu reichen wir Butter, Kräuterbutter, Vollkornbrot, Olivenbrot, Rustikales Brot, Fladenbrot und

Ciabatta

\*\*\*

### Warme Spezialitäten

Chiliröllchen auf geschwenkten Limonen-Spaghetti

Lasagne mit Austernpilzen und frischen Kräutern

Tofu-Medaillons mit Sesam-Zucchini

Kartoffel-Spinat-Roulade mit Parmesan gratiniert

Dazu servieren wir gefüllte Kartoffeltaschen, Nusspätzle, Kurkumareis,

Spargelbündchen mit Chili-Hollandaise, Romanescoröschen

\*\*\*

### Süße Leckereien

Geschichtete Pfirsichcreme mit Schokoladenstreuseln

Platte mit aufgeschnittenem Obst

Kokoscreme mit Melonenballchen und frischer Minze

€ 27,60 pro Person

## Vegetarisches Buffet III

### Suppe

Sahniger Möhreintopf mit schwarzen Linsen

\*\*\*

### Von Feld und Flur

Ruccolasalat mit Mandeldressing

Italienischer Tomaten-Kartoffelsalat

Gurken-Chicorée-Salat mit Linsensprossen

Carpaccio vom Kohlrabi an Gemüsedressing

Champignonsalat in der Tomate

\*\*\*

### Kalte Schlemmereien

Käse-Obst-Spießchen

Pennesalat mit Tomaten und Mozzarellaperlen

Roter Linsensalat im Chicoréeblatt

Mediterrane Spießchen mit Parmesanflocken

Sinfonie vom Käse mit exotischem Obst

Dazu reichen wir Butter, Kräuterbutter, Vollkornbrot, Olivenbrot, Rustikales Brot, Fladenbrot und Ciabatta

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Vollkornpfannkuchen mit Steinpilzfüllung

Rote Tagliarini mit scharfer Pilzsoße

Reis-Pilz-Pfanne

Tofuwürfel und Spaghetti in Pesto geschwenkt, mit Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkerne

Dazu servieren wir Kartoffeln in Olivenöl-Kräuter-Marinade, Steinpilzreis,

Spargelgemüse in Kräutersoße, Zuckerschoten und glasierte Möhrchen

\*\*\*

### Süße Verführung

Frisches Obst mit Karamel-Mascarpone

Platte mit aufgeschnittenem Obst

Mangogelee und Joghurtterrine

€ 29,90 pro Person

## Kalte Buffets

### Kaltes Buffet I

#### Salate aus dem Garten

Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette

Gurkensalat mit Dill- Sahnedressing

Bunter Blattsalat mit Joghurdressing

Sächsischer Rindfleischsalat

\*\*\*

#### Kalte Schlemmereien

Bratenaufschnitt von Kassler, Schwein und Rind mit Frischkäse und Meerrettich

Hausgeschlachtete Wurstspezialitäten

Schweinchen aus Mett mit Zwiebeln und sauren Gurken

Verschiedener Camembert und marinierter Ziegenkäse

Gabelbissen vom Lachs und Fisch aus der Räucherammer

\*\*\*

#### Leckere Desserts

Obstkorb

Schwarzwälder Quarkcreme

Apfelbeignets mit Eierlikörsoße

€ 18,30 pro Person

## Kaltes Buffet II

### Von Feld und Flur

Tomaten-Mozzarellasalat im Zucchinischiffchen  
Champignonsalat mit Creme fraiche und Kräutern  
Eisbergsalat mit Orangenfilets in Joghurtdressing  
Geflügelsalat mit Trauben  
Bunter Salat mit Mais und Fetakäse

\*\*\*

### Kalte Köstlichkeiten

Geräuchertes Forellenmousse mit Lachskaviar auf Pumpnickeltalern  
Sülzchen von der Jungschweinzunge  
Marinierte Hähnchenbrust an Salatblätter  
Schwarzwälder Schinken an Melonenspalten  
Wildschinken und Tranchen vom Kaninchenrücken mit feiner Vinaigrette  
Variation vom Räucherfisch  
Edler Käse vom Brett

\*\*\*

### Dessertversuchung

Obstsalat im Melonenkörbchen  
Mascarpone-Himbeercreme mit Minze  
Eierlikörterrine auf Fruchtsoße  
Schokoladenmousse mit Sahnetupfer

€ 24,90 pro Person

## Kaltes Buffet III

### Aus Omas Garten

Radieschensalat mit Schnittlauchröllchen  
Thunfischsalat im Tomatenkörbchen  
Marinierte Kirschtomaten auf Ruccolabett mit gehobeltem Parmesan  
Bunter Salat mit Sprossen, Wachteleiern und gerösteten Sonnenblumenkernen  
mit Kräutervinaigrette  
Shrimpsalat im Chicoreeschiffchen

\*\*\*

### Kalte Spezialitäten

Gänselebermousse an zarten Salatspitzen  
Verschiedene Medaillons garniert mit exotischem Obst  
Geräucherte Barbarieentenbrust an Currycreme  
Luftgetrocknete Salami und Serranoschinken an Honigmelone  
Französische Käsespezialitäten  
Sinfonie vom Räucherfisch wie Aal, Schillerlocken, Stremellachs, Krebsfleischsticks

\*\*\*

### Dessertverführung

Platte mit aufgeschnittenem exotischem Obst  
Karamellbirne mit Joghurtmoussefüllung  
Beerenterrine auf Eierlikörsoße  
Süße Blätterteighäppchen

€ 26,80 pro Person

# Hochzeitsbuffets

## Hochzeitsbuffet I

### Suppe

Fruchtiges Rosensüppchen

\*\*\*

### Salate

Knackige Blattsalate mit Cocktailtomaten und Mozzarellaperlen, dazu zwei Hausdressings

Geflügelsalat mit Nüssen und Trauben

Gebackene Champignons auf zarten Salatspitzen

\*\*\*

### Kalte Köstlichkeiten

Rosa gebratenes Schweinefilet, eingelegt in Balsamicoessig und Olivenöl

Gabelbissen vom Lachs mit Zwiebeln, sauer eingelegt, umgrenzt von Räucherlachsrischen

Sinfonie von Käsespezialitäten

luftgetrockneter Schinken an Honigmelone

Brot, Brötchen, Butter, Schmalz

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten

Braten von der Putenbrust auf Kräuterchampignons in Rahm

Zanderfilet auf Blattspinat und Zitronensoße

Schweinemedallions im Rauchfleischmantel auf Portweinsauce, dazu Broccoliroschen

Dazu reichen wir Schlosskartoffeln, Tomatenreis und Kroketten

\*\*\*

### Süße Verführung

Obstsalat mit Rumrosinen

Leckere Cremes mit Fruchtsoße

Apfelbeignets mit Vanillesoße

€ 26,60 pro Person

## Hochzeitsbuffet II

### Suppe

Sächsische Hochzeitssuppe

\*\*\*

### Salate

Knackiger Eissalat mit fruchtigem Joghurtdressing und Rosenwasser parfümiert

Krabbensalat mit Melonenbällchen und Dill

Radieschensalat mit Schnittlauchröllchen

\*\*\*

### Kalte Köstlichkeiten

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

Fische aus der Räucherammer an Dill und Zitrone

Schaustück vom Schweinerücken

Käsespezialitäten vom Brett

Wurstspezialitäten an sauren Gürkchen

Brot, Brötchen, Butter, Schmalz

\*\*\*

### Warme Leckereien

Gefüllte Hähnchenbrust auf Kräuterrahm an Romanescoröschen

Braten aus der Schweinekeule in Cognacrahmsoße an glasierten Möhrchen

Seelachsfilet unter der Kräuterkruste auf Dillrahm

Dazu reichen wir italienische Bandnudeln, Butterspätzle und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

### Süße Verführung

Mousse von der Schokolade mit Sahne

Beerencocktail mit Vanillesoße

exotisches Obst von der Platte

€ 28,10 pro Person

Zur späteren Stunde reichen wir ein Eisschaustück

€ 25,00 pro Eisschaustück