



## Großes Osterbuffet

Ostersonntag und -montag, jeweils 12.00h-14.00h und 17.30h-19.30h

**Vorspeise** in der Schale **gebackene kleine Kartoffeln mariniert** mit Olivenöl und Kräuternessig an getrockneten Tomaten und Honigzwiebeln  
Salat mit **feinen Salatblättern**, geschmorten **Zucchini** und getrockneten **Tomaten**  
**Tomaten-Mozzarella-Salat** mit Basilikum und Olivenöl, Basilikum-Pesto

**Hauptgang** **Hähnchenbrust** mit Salsa von Tomate, Speck, frischen Kräutern und Frühlingslauch  
gebratenes Filet vom **Zander** mit Tomatenpesto  
**Pfefferrahmgulasch** vom Weiderind mit gebratenen Pilzen

**dazu** Quartett von frischem **saisonaalem Gemüse**  
kleine runde **Nudeln** mit Radieschensprossen und Rucola-Pesto  
handgeschälte **Erdäpfel** mit Gartenkresse  
**Steinofenbaguette** mit hausgemachtem **Kräuterquark**

**Dessert** **Crème Brulée** mit frischen Beeren  
frische **Vanillewaffel** mit Puderzucker und Zwetschgenröster

**Preis pro Person** **42,90 €**

**Kinder** als Tischbuffet:  
**Pizzaschnecke** mit Tomatensauce und Käse  
**Hähnchenbrust** mit kleinen **Nudeln** und Rahmsauce  
gebratene kleine **Wiener Würstchen**

**Preis pro Kinder (3 bis 12 Jahre)** **14,90 €**

An den beiden Nachmittagen **Kuchenbuffet mit Eisbar**, **Kaffeespezialitäten** und frische **Waffeln** in der Event-Scheune. Dazu decken wir bei schönem Wetter im **FORSTHAUS-Garten** für Sie ein.