

Sonntag, 20. April 2025 & Montag, 21. April 2025
Buffet von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr



Ostern

auf dem Michaelsberg



Sonntag, 20. April 2025 & Montag, 21. April 2025
Buffet von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

Crèmesüppchen vom weißen Spargel

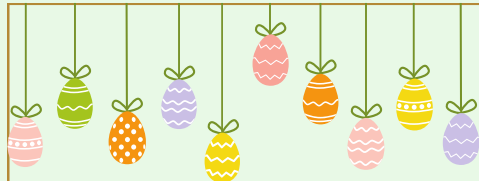
Bio-Kirschtomaten an Basilikumpesto im Weckgläschen

Fingerfoodplatte

mit Datteln im Speck, Tempuragarnelen und Onionrings

Mediterranes Bio-Anti-Pasti mit mariniertem Schafskäse

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Bio-Rohkostsalaten und Bio-Blattsalaten
geröstete Kerne | Croûtons | hausgemachte Kartoffelchips | zweierlei Dressing



Besonderes

14:00 Uhr Traktorfahrt um das
Michaelsberger Himmelreich

Ostereiersuche nach dem Dessert für alle
Kinder

HEISS UND FRISCH AM BUFFET

Hauptgang

FRISCH AM BUFFET TRANCHIERT

Roastbeef unter der Kräuterkruste, am Stück zart rosa gebraten

feines Lamm-Ragout

Spargelragout an hausgemachten Kräuterflädle
gegrilltes Filet vom Lachs an feinen Zitrusaromen

Saisonales Bio-Marktgemüse

hausgemachte Kräuterflädle

hausgemachte Bio-Spätzle

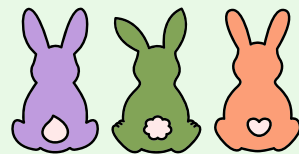
Dauphinekartoffeln

Bio-Salzkartoffeln

Bratenjus

LIVE-COOKING

Tagliatelle aus dem Parmesan-Rad mit geschmorten Bio-Kirschtomaten
und Bio-Rucola



Osterbuffetpreise

59,80 € pro Person

Kinder 0-2 Jahre kostenfrei

Kinder 3-5 Jahre 19,90 €

Kinder 6-12 Jahre 39,80 €

Reservierung erforderlich

Dessert

UNSER HIGHLIGHT

David's & Andre's Eistorte

hausgemachtes Nougatmousse

Panna-Cotta mit Maracujaspiegel

