

GASTHOF TEPE

GASTHOF
Tepe
exklusiver Gasthof

A woman in a black turtleneck sweater is smiling and serving food from a large wooden bowl onto a plate. She is standing behind a buffet table filled with various dishes, including a large roasted meat on a wooden board, bowls of salad, and a pan of vegetables. The table is decorated with pine branches, candles, and other festive items. In the background, other guests are seated at tables, and the atmosphere is warm and inviting.

**WINTER-
BUFFETS**

WÄRMENDE GENUSSMOMENTE IM WINTER

Genießen Sie die Vielfalt der kalten Jahreszeit.

WINTERBUFFET 1

WARME GERICHTE

Saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce
Hähnchenbrustschnitzel mit Jägersauce
Kassler, Räucherendchen und Pinkel
Salzkartoffeln
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Grünkohl nach Oma's Art
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

SALATE

Auswahl verschiedener Rohkostsalate

DESSERT

Rote Beerengrütze
Vanillesauce
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken

Ab 50 Personen 27,90 €

Ab 20 Personen 28,90 €

WINTERBUFFET 2

WARME GERICHTE

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce
Pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln
Saftiger Snirtjebraten in Zwiebel -Senf-Sauce
Schweineschnitzel mit Jägersauce
Pennnudeln mediterran mit Tomaten, Zucchini und italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)
Geschwenkte Kartoffeldrillinge mit Schale
Salzkartoffeln

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Broccoli mit Mandelbutter
Feine Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

SALATE

Gurken-Käsesalat
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomaten und Bohnen)
Chinakohlsalat mit Mandarinen
Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)

DESSERT

Spekulatiuscreme
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 150 Personen 24,40 €

Ab 100 Personen 25,45 €

Ab 50 Personen 28,25 €

Ab 20 Personen 30,95 €

WÄRMENDE GENUSSMOMENTE IM WINTER

Genießen Sie die Vielfalt der kalten Jahreszeit.

WINTERBUFFET 3

WARME GERICHTE

Pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln
Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce
Schweineschnitzel mit Jägersauce
Saftige Rinderrouladen in Bratensauce
Gedünstetes Fischfilet auf Rahmspinat
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedene
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Buntes Wurzelgemüse
Broccoligemüse mit Mandelbutter
Bohnengemüse mit Speck und Zwiebeln
Spätzle-Pilzpfanne
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Salzkartoffeln

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika,
Tomaten und Bohnen)
Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Eisawahl mit heißen Zimt-Pflaumen
(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)
Winterliche Bratapfel-Mandelcreme
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Ab 150 Personen	28,85 €
Ab 100 Personen	29,75 €
Ab 50 Personen	33,25 €
Ab 20 Personen	35,50 €

WINTERBUFFET 4

WARME GERICHTE

Flusslachs „nach Flammlachs Art“
Zartes Schweinefilet mit Champignon-Zwiebeln in
Rahmsauce
Hirschbraten in Wacholderrahm
Gänsebraten unter der Honigkruste mit Kirsch-Thymiansauce
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) und verschiedenen
Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten,
Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons,
Zuckererbsenschoten.
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Broccoligemüse mit Mandelbutter
Bohnengemüse mit Speck und Zwiebeln
Buntes Wurzelgemüse
Kräuterreis
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Geschwenkte Kartoffeldrillings mit Schale und Rosmarin

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten
Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Waldorfsalat verfeinert mit Walnuss und Geflügelstreifen
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Gurken-Käsesalat
Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Eisawahl mit heißen Zimt-Pflaumen
(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)
Winterliche Bratapfel-Mandelcreme
Advents-Tiramisu mit Spekulatius
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split

Ab 150 Personen	37,80 €
Ab 100 Personen	38,80 €
Ab 50 Personen	41,95 €
Ab 20 Personen	43,50 €

WÄRMENDE GENUSSMOMENTE IM WINTER

Genießen Sie die Vielfalt der kalten Jahreszeit.

ERWEITERUNG WINTERBUFFETS

VORSPEISE 1 (am Tisch serviert)

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen
Datteln im Speckmantel
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)
Sultan of Swing (Salatmix aus Perl Couscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)
Walnuss-Frischkäse, Kräuterbutter
Ciabatta, Baguette, kleine Partybrötchen
Aufpreis pro Person 9,90 €

VORSPEISE 2 (am Tisch serviert)

Bunte Antipasti Variation mit eingelegten und gefüllten Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen
Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet
Datteln im Speckmantel
Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomaten und Bohnen)
Walnuss-Frischkäse, Kräuterbutter
Ciabatta, Baguette, kleine Partybrötchen
Aufpreis pro Person 10,90 €

Suppe (am Tisch serviert)

Aufpreis pro Person

Rindfleischsuppe „nach Art des Hauses“, Baguette	4,70 €
Hühnersuppe „nach Art des Hauses“, Baguette	4,70 €
Waldpilzcreme mit Baguette	4,60 €
Gänsecrèmesuppe, Baguette	4,80 €
Geflügelcrèmesuppe, Baguette	4,50 €
Kräuter-Crèmesuppe mit Fleischklößen, Baguette	4,40 €

Weitere Suppen auf Anfrage

ERWEITERUNG WINTERBUFFETS

KALTE PLATTE 1

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce
Pikante Blätterteighäppchen gefüllt
Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß
Herzhafte Weizentortilla-Röllchen gefüllt mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinken
Partyfrikadellen mit Silberzwiebel
Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse
Aufpreis pro Person 7,50 €

KALTE PLATTE 2

Fischplatte: Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet, Matjes und passende Dips
Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat
Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse
Aufpreis pro Person 8,00 €

KALTE PLATTE 3

Fischplatte: Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet, Makrelenfilet, Matjes und passende Dips
Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat
Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen
Scheiben von der rosa Entenbrust an Geflügelsalat
Rosa Kalbfleischtranchen à la Vitello tonnato mit Tuna-Sauce und Kapern-Äpfeln
Internationale Käseauswahl vom Holzbrett, dazu Feigensenf, Kräcker und Trauben
Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse
Aufpreis pro Person 11,50 €