



Buffet: Ostersonntag & Ostermontag 2022

Wir halten für Sie von **12 bis 14 Uhr** ein coronagerechtes **Osterbuffet** bereit.
An diesem Buffet können Sie sich nach Herzenslust mit Spezialitäten eindecken.

Bereit stehen fünf Stationen, an denen Sie sich eine von drei Vorspeisen, eine Suppe, einen Salat, einen Hauptgang und ein österliches Dessert abholen können.

Die Vorspeisen

- ⌘ **Bunter Spargelsalat** in Kräutervinaigrette mit Streifen vom Bündnerfleisch im Schälchen
- ⌘ Im Weck-Glas gereichte **Fjörðforelle**, in altem Gin gebeizt, mit Schmand und Piccalilly
- ⌘ Minitörtchen von der weißen **Tomaten Mousse** mit Sakura Kresse im Weck-Glas

Die Suppe

- ⌘ **Cremesuppe** vom frischen **Stangenspargel** aus dem Suppentopf an Buffet

Die Hauptgänge

Einen Hauptgang vom Buffet stellen wir Ihnen individuell zusammen.
Sie entscheiden am Buffet was und wie viel kombiniert werden soll.

- ⌘ **Frischer Stangenspargel** 1. Wahl mit Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu feine Kräuterkartoffeln und eine Schinkenauswahl
- ⌘ **Tranchen vom Kalbsrücken** an feiner Estragonrahmsauce, mit frischem Spitzkohlgemüse und Krokette
- ⌘ **Wild- Garnelen** mit knackigen Gemüsestreifen in pikanter Kokos- Chilisauce aus dem Wok, dazu Basmatireis

Das Dessert

Als Desserts halten wir für Sie folgende Kompositionen bereit.
Auch hier können Sie verschiedene Dessertgläschen am Buffet kombinieren.

- ⌘ **Erdbeeren** mit Mascarpone
- ⌘ **Eierlikörmousse**
- ⌘ **Panna Cotta** mit Melbasauce

Datum / Unterschrift

Ihre Reservierungsanfrage für So. Mo.:

Name: _____

Anzahl der Personen: _____

Telefonnummer: _____

3G Nachweise vorbereitet: ja nein

Buffetpreis pro Person € 49,-

Kinder von 7 bis 15 Jahre,

EUR 3 pro Lebensjahr,

oder ein Kinderessen

Landgasthaus Naafs-Häuschen

53797 Lohmar

Bitte senden an bankett@naaf.de oder per Fax an: 02206/608100