

WILDBUFFET 2025

Euro 46,90

Änderungen vorbehalten, da wir nicht wissen, was uns vor die Flinte kommt.

Hausgemachter Waldorfsalat,
Rehschinken und Wildsalami,
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen,
Feldsalat mit Granatapfeldressing,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing,
Pastrami vom Wildschwein mit Kürbiskompott,
Wildterrinen mit Portwein und Sauce Cumberland,
Brioche und
hausgemachtes Cranberry-Orangen-Brot

Cremesuppe von Waldpilzen und Wildessenz

Wildbratwürste mit Aroniachutney,
Kürbis-Wildlasagne,
Ragout vom heimischen Wild mit pochierter Rotwein-Birne,
Rücken vom Feldhasen auf Rahmwirsing,
geschmorter Rehbraten auf Apfel-Rotkohl und
Rouladen vom Wildschwein mit Schmorsauce,
Sauerbraten vom Hirsch nach Rheinischer Art mit Rosinensauce,
geschmorte Hasenkeulen auf Spitzkohl mit Brombeerpfeffersauce,
Rosenkohl mit Speckstippe,
Kartoffelkroketten, hausgemachte Aprikosenklöße und Semmelklöße

Tobleronemousse,
Calvados-Apfelcrumble mit hausgemachter Vanillesauce sowie
Pavlova mit Mascarponecreme und Zwetschgenkompott



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DIE WILDBUFFETS

Liebe Gäste,

leider haben wir die vergangenen Jahre feststellen müssen, dass angemeldete Gäste nicht erschienen sind, wir dennoch alles vorbereitet hatten.

Aufgrund der aktuellen Kostenstruktur können wir dieses nicht mehr deckeln, daher gelten künftig folgende Rahmenbedingungen bei uns:

Sie haben bis zum Vortag die Möglichkeit, Ihre Personenzahl noch anzupassen. Eine kostenlose Stornierung oder Reduzierung der Gästezahl am Tag der Veranstaltung ist nicht möglich.

Es bleibt Ihnen vorbehalten, einen geringeren Schaden nachzuweisen, selbstverständlich können Sie jederzeit Ihre Reservierung auf Dritte übertragen.

Bitte reservieren Sie ausschließlich online über unser Buchungsportal, hier können Sie über die Bestätigungsmail Ihre Personenzahl jederzeit anpassen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Brüers-Team

