

Hudelburger Buffetkarte

1. Buffet:

ab 15 Personen

- selbstgebackenes Bauernbrot mit Schmalz und Gewürzgurken
- Schweinebraten, Kassler, Rippchen, Hühnerflügel
- Sauerkraut, Rotkraut
- Knödel und Kartoffelspalten

19 Taler 9 Silberlinge p.P.

2. Buffet Kalt & Warm:

ab 15 Personen

- selbstgebackenes Bauernbrot mit Schmalz und Gewürzgurken
- Sauerkrautsüpple mit Brotwürfel
- Schweinebraten, Kassler, Rippchen, Hühnerflügel
- Sauerkraut, Rotkraut
- Knödel und Kartoffelspalten
- Wurst und Käseplatten
- Nachtisch

26 Taler 9 Silberlinge p.P.

3. Buffet Kalt & Warm mit Fisch:

ab 25 Personen

- selbstgebackenes Bauernbrot mit Schmalz und Gewürzgurken
- Sauerkrautsüpple mit Brotwürfel
- Schweinebraten, Kassler, Rippchen, Hühnerflügel und Grillhaxen
- Räucherfisch
- Sauerkraut, Rotkraut
- Knödel und Kartoffelspalten
- Wurst und Käseplatten
- Nachtisch

29 Taler 9 Silberlinge p.P.

4. Buffet Kalt & Warm mit Wild:

ab 25 Personen

- selbstgebackenes Bauernbrot mit Schmalz und Gewürzgurken
- Wildsüpple mit Brotwürfel
- Hasenkeule, Wildgulasch, Entenkeulen
- Rehkeule
- Rotkraut
- Knödel und Salzkartoffeln
- Wurst und Käseplatten
- Nachtisch

32 Taler 9 Silberlinge p.P.

Getränkepauschalen

Zu jedem Buffet, kann eine Getränkepauschale gebucht werden.

Folgende Getränke sind enthalten:

- Hudelburg Met und Weinschorle, alle alkoholfreien Getränke
- Fassbiere: Sankt Jaro Pils, Hudelburger Met-Bier, Köstritzer Schwarzbier
- Landweine rot oder weiß trocken

Alle anderen Getränke sind extra zu bezahlen.

3 Std. 20 Taler p.P.

5 Std. 30 Taler p.P.