



# Genießer-Buffer

Freitag, 20. September 2019  
ab 18<sup>00</sup>

für 30,- € inkl. eines Glases Sekt/alkoholfreier PriSecco

Kinder bis zum 6. Lebensjahr nehmen kostenfrei am Büffet teil.  
Vom 7. bis 14. Lebensjahr berechnen wir 15,- €

**Köstliche Vorspeisen**  
**Reichhaltiges Salatbuffet**  
**Feines Süppchen**  
**Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und vegetarische Auswahl**  
**Süße Naschereien und Käse vom Brett**

**Nächste Genießer-Buffer-Termine:**  
**Do., 3. & Fr., 18. Oktober 2019**

*Das konkrete Angebot finden Sie auf der Rückseite!*

Hotel & Restaurant **Ebnet** Neustadter Straße 53 • 67112 Mutterstadt  
Tel: 0 62 34 / 94 600 • Fax: 94 60 60  
[www.Hotel-Ebnet.de](http://www.Hotel-Ebnet.de) [www.facebook.com/Hotel.Ebnet](http://www.facebook.com/Hotel.Ebnet)

## Genießer-Buffer, 20. September 2019

**Geflügel-Terrine** mit getrockneten Aprikosen und Backpflaumen, dazu Mango-Chutney

**Räucherfisch-Parfait** mit Wasabi-Schmand

**Hauspastete** mit Sauce Cumberland

**Kürbis-Ingwer-Panna cotta**

**Kürbis-Linsen-Salat** mit geräucherter Barbarie-Entenbrust

**Mediterraner Nudelsalat**

**Ziegenfrischkäse-Mousse** mit Feigen

**Caprese** - Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

**Antipasti** - Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika, eingelegt in Olivenöl

**Räucherfischplatte** mit Lachs und Forellenfilets,

dazu Honig-Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Reichhaltiges **Salatbuffet** mit leckeren Rohkost- und Gemüsesalaten

Jahreszeitliche **Blattsalate** mit Walnuß-Marinade und Joghurdressing

Fetawürfel, Kirschtomaten, Sprosse, Kresse, Oliven, Pepperoni und Croûtons

Baguettes-Variation und Butter

\*\*\*

**Kürbis-Crème-Süppchen** mit gerösteten Kernen und Croûtons

\*\*\*

**Rinderfilet-Geschnetzeltes** mit Champignons in Pommery-Senf-Sößchen

dazu Serviettenknödel

**Schweinefilet** im Blätterteigmantel mit grünem Pfeffer-Rahm-Sößchen,

dazu Speck-Bohnen und Gratin dauphinoise

**Heißgeräucherte Norwegische Lachsfilets**

mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Tagliatelle verde

**Waldpilz-Ragoût** mit CousCous-Bratlingen

\*\*\*

**Kaiserschmarrn** mit Pflaumenkompott

**Salat von frischen Früchten**

**Mousse au chocolat**

**Cappuccino-Crème im Gläschen** mit Sahnetupfer und Moccabohne

**Panna cotta** mit Himbeermark

**Käsevariation** vom Holzbrett

Änderungen vorbehalten!

Hotel & Restaurant **Ebnet** Neustadter Straße 53 • 67112 Mutterstadt  
Tel: 0 62 34 / 94 600 • Fax: 94 60 60  
[www.Hotel-Ebnet.de](http://www.Hotel-Ebnet.de) [www.facebook.com/Hotel.Ebnet](http://www.facebook.com/Hotel.Ebnet)