

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Buffet „Fünfte Jahreszeit“

- Zwiebelbaguette und Bauernstangen mit Griebenschmalz
- Hühnersuppe mit Markklößchen und Eiernudeln
- Hausgemachte, warme Frikadellen mit Löwensenf
- Gebratene Hähnchenkeulen in Bratensauce mit Röstitalern
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Gemischte Käseplatte mit Trauben

21,00€ / pro Person