

BUFFETAUSWAHL

IM BUFFET ENTHALTEN:

Brot, Butter, Zweierlei Dip, Oliven,
drei verschiedene Salate (z.B. Grüner Salat, Tomatensalat, Rohkostsalat)

KALTE VORSPEISEN

(Bitte drei auswählen)

Eiertomaten mit Büffel Mozzarella und frischem Basilikum

Eingelegter Schafskäse mit Gurke, Zwiebeln und Tomaten

Avokado-Mango-Salat mit Artischocken

Tabouleh Salat mit Tomate, Paprika und Minze

Glasnudelsalat mit Gemüsejulienne und Cashewkernen

FISCH-VORSPEISEN

(Bitte zwei auswählen)

Lachsvariation
(Räucherlachs, Graved Lachs und geschmorter Lachs im Ganzen)

Shrimps-Salat

Gegrillte Boquerones

Gambas Provencale in Kräuter-Tomatensauce



BUFFETAUSWAHL

FLEISCH-VORSPEISEN

(Bitte drei auswählen)

Pollo Tonnato oder Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Roastbeef mit grünem Spargel und
Schalottenmarinade

Rinderfilet Carpaccio mit Parmesan, Crissini und Rucola

Carpaccio von doppelt gegarter Entenbrust mit Orangenfilets
und Pinienkernen

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

(Bitte eins auswählen)

Steinpilzravioli in Trüffelsauce

Penne arrabiata mit extra Parmesan

Zucchini-Auberginen-Lasagne

Couscous original mit Gemüse und Kichererbsen

HAUPTGERICHTE FISCH

(Bitte eins auswählen)

Zanderfilet oder Doradenfilet

Schwertfisch oder Lachssteak

Fischvariation



BUFFETAUSWAHL

HAUPTGERICHTE FLEISCH

(Bitte eins auswählen)

Lammhüfte in Rosmarinjus

Rinderbraten

Boeuf Bourguignon

Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff

Rosa gebratenes Uruguay Grain feed Roastbeef

DESSERT

(Bitte drei auswählen)

Mini Crème brûlée oder Panna Cotta

Mousse au Chocolat

Tiramisu oder Bayerische Creme oder Profiterole gefüllt

Käseauswahl mit Crissini, Trauben, Nüssen und Feigensenf
(z.B. Morbier, Camembert, Epoisse, St. Agur)

Preis pro Person: 56,00 €

Ab 40 Personen

