

Gourmetbuffet

Vorspeisen

Roastbeef mit Remouladensauce
Tranchen vom Graved Lachs an Rucola mit Cherry-Tomaten und Honig-Senf-Dip
luftgetrockneter Landschinken mit verschiedenen Melonen und Grapefruit
Salat Nicoise mit Thunfisch, grünen Bohnen, Kartoffeln und Frühlingsschluppen

Suppe

pürierte Suppe von gelber Paprika mit Cayennepfeffer und einem Hauch von Olivenöl

Warmes Buffet

Sayur, geschmortes frisches Gemüse in Kokosmilch mit Basmatireis und Krupuk
frische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Basilikum-Pesto und Pinienkernen
Lachssteak vom Grill auf frischem Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
geschmorter Burgunderbraten mit Kartoffelgratin
Piccata von der Putenbrust auf frischem Steinpilz-Champignon-Ragout
und zweierlei Bandnudeln

Salate

Variation von frischen sommerlichen Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Paprika,
Oliven und Frühlingsschluppen
Dazu reichen wir Balsamico-Dressing und Thousand-Island-Dressing.

Dessert

Mascarpone-Creme mit Rumfrüchten
Crème Brûlée von weißer Schokolade mit Früchten

Butter und Brotauswahl mit Ciabatta

47,00 € pro Person