

Feinschmeckerbuffet (ab 40 Personen)



Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais,
Balsamico-, Joghurtdressing, Essig & Öl
Jungschweinerücken mit Dijonsenf-Kruste
Tranchen vom Graved Lachs mit Honig-Senf-Dip
Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Olivenöl
Vitello Tonato
Hausgebackenes Bauernbrot & Butter

Suppe

Suppe von gelber Paprika, Kräuter-Öl

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef im Heumantel,
grüne Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin
Brust von der Maispoularde in Paprikarahmsoße, Reis
Lachssteak vom Grill, Zitronen-Dill-Soße, Rahmwirsing, Bandnudeln
Frische Tortellini gefüllt mit Ricotta & Spinat, Pinienkerne, Basilikum-Pesto

Dessert

Crème Brûlée von weißer Schokolade, Beerenobst
Rohmilchkäsespezialitäten, Chutney, Walnüsse, Tafeltrauben