



Ein unvergesslicher Tag

PREIS PRO PERSON 26,99 EURO

KALTER BUFFETTEIL

- Bruschettamix (mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch frischem Basilikum, Rucola, Büffelmozzarella und Oliven)
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Wrap mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Salat

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucola Salat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Cesere Salat, gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki- Soße, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel

WARMER BUFFETTEIL

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Sanft geschmorter Rinder Tafel spitz mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella Sauce
- Zanderfilet mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet, dazu Limettensauce

- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Rahmgemüse der Saison mit Kräutern verfeinert

DESSERT

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Crème Brûlée, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Kräuterbutter und selbstgemachten Aioli