

Buffet

Frische und angemachte Salate mit verschiedenen Dressings
Rohkostplatte mit Gorgonzoladipp
Römersalat in Bärlauchdressing

In Vanilleöl mariniertes Thunfisch
an Melonenkugeln
Ganzer porchierter norwegischer Lachs
mit Rauchfischvariationen umlegt
Antipasti, verschiedenen marinierte Gemüse
mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Schafskäse im Zucchini- und
getrocknete Tomaten u.v.m.
Roastbeef mit Balsamico, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Basilikum- Panna Cotta mit Kirschtomaten
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum

Schweinefilet mit Kräutern auf Cognacrahm
Rosa gebratener Lammrücken mit Bärlauchkruste
mit Honig- Balsamico Saucen und Ratatouillegemüse
Penne Nudeln mit Blattspinat, Champignons und
Kirschtomaten in Ricotta- Peperonisauce
Gratin von frischem Senne- Spargel mit Chili- Hollandaise überbacken
Frischer Spargel mit Sc. Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln

Von unserer Front- Cooking- Station im Saal:
Kleine Rumpsteaks
Verschiedene Fischfilets in Fenchelkräuteröl gegrillt mit
frischem Gemüse aus dem Wok
dazu reichen wir Ihnen Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Käsevariationen vom Brett

Frische Erdbeeren mit Vanilleeiscreme
und Rosenblättern angerichtet im Hippenkorbchen
Panna Cotta mit Pfirsichmark
Baileys- Joghurt Mousse