

So könnte Ihr Buffet aussehen:

Rinderkraftbrühe „Royale“
-am Tisch serviert-

* * * * *

Frische und angemachte Salate der Saison
mit verschiedenen Dressings
Rohkoststicks mit zweierlei Dipp

Antipasti, verschieden mariniertes Gemüse,
mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Schafskäse im Zucchiniband
gefüllte Oliven, getrocknete Tomaten u.v.m.

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum
Melonenkugeln an Parmaschinken
Rucolasalat mit Parmesanröllchen
Carpaccio vom Rinderfilet

Ganzer porchierter norwegischer Lachs
Rauchfischvariationen von
geräuchertem Lachs, wacholdergeräuchertem Forellenfilet,
verschiedenen Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich und Senf- Dill- Sauce

Von unserer Frontcooking Station:
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm
Kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Frisch gebratenes Zander und Barschfilet mit mediterranem Röstgemüse
Kleine geschmorte Rinderrouladen in einer kräftigen Rotweinsauce dazu
buntes Gemüse, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
Piccata von der Poulardenbrust mit Tomaten- Basilikumsauce auf
Bandnudeln

Käsevariationen vom Brett

Frische Obstplatte, Pana Cotta mit Waldbeerensauce
Limoncello- Creme mit Erdbeersalat
Rhabarber- Tarte mit Vanilleschaum