

Buffet Variation „Eins“

Preis pro Person 39,40€

Verschiedene Canapes | Lachs mit Honig Senf | Roastbeef mit Remoulade | Brie mit Walnuss

Kartoffelsüppchen mit Gamba und Croutons – am Tisch serviert

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit diversen Fischspezialitäten verfeinert | garniert mit einer Honig-Dillsauce |
Sahnemeerrettich & Preiselbeersahne

-

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum | verfeinert mit Balsamicoessig & Olivenöl

-

Salatbuffet mit frischen regionalen Salaten

-

Honigmelone mit Serranoschinken

WARME SPEISEN

Rinderbraten mit einer Burgundersauce

-

Hähnchenbrust mit einer pikanten Currysauce & frischen Früchten

-

Medaillons vom Schweinefilet an einer Waldpilzrahmsauce

-

Kartoffelgratin und Spätzle

-

Gemüse der Saison mit Spargel, Blumenkohl, Möhren, gefüllten Champignons etc.

DESSERTS

Käseplatte | Ananas & Feigen

-

Mousse aus dunkler Schokolade

-

Rote Grütze mit Vanille Sauce

-

Panna cotta mit Saucenspiegel

Buffet Variation „Zwei“

Preis pro Person 43,00€

Verschiedene Canapes | Lachs mit Honig Senf | Roastbeef mit Remoulade | Brie mit Walnuss

Mango Möhren Suppe mit Croutons – am Tisch serviert

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit einer Auswahl von geräucherten Edelfischen | Heilbutte, Aal, Forelle & Makrelen

-

Reibekuchen | Räucherlachs

-

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind | Feldsalat, Wiesenchampignons, Pinienkernöl & Parmesan

-

Tomate Mozzarella mit Basilikum

-

Salatbuffet mit frischen saisonalen & regionalen Salaten

WARME SPEISEN

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce

-

Medaillons vom Schweinefilet in einer Pfifferlingrahmsauce

-

Entenbrustfilet an einer Grand-Marnier Sauce & Orangenfilets

-

Gebratene Drillinge mit Rosmarin | Herzoginkartoffeln | Kartoffelgratin

-

Brokkoli und Vanillemöhrchen

DESSERTS

Internationale Käseplatte | Pfirsichsenf & Feigensenf

-

Mango Mousse | Tiramisu | hausgemachtes Eis oder Parfait

Buffet Variation „Drei“

Preis pro Person 49,40€

Verschiedene Canapes | Lachs mit Honig Senf | Roastbeef mit Remoulade | Brie mit Walnuss

Blumenkohlcremesuppe mit geräucherter Ente & Petersilien Öl – am Tisch serviert

VORSPEISEN

Geräucherte Edelfische | Lachs, Heilbutte, Aal, Forelle, Makrelen & Garnele mit diversen Dips & Saucen

-

Reibekuchen | Räucherlachs & Preiselbeersahne

-

Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind | Feldsalat, Wiesenchampignons, Pinienkernöl & Parmesan

-

Tomate Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto & gerösteten Nüssen

-

Marinierte rote Bete mit Walnussvinaigrette | Ziegenfrischkäse mit Rucola & Feigen

WARME SPEISEN

Rinderfilet am Stück gebraten mit Pfefferrahmsauce

-

Medaillons vom Schweinefilet in einer Pfifferlingrahmsauce

-

Entenbrustfilet an einer Grand-Marnier Sauce & Orangenfilets

-

Norwegischer Lachs in leichter Dijon-Senfsauce

-

Hausgemachte Kartoffelkräpfen | Kartoffelgratin | getrüffeltes Kartoffelgratin

-

Gemüsearrangements mit Blumenkohl, Speckbohnen, gefüllte Champignonköpfe, Brokkoli & Vanillemöhrchen

DESSERTS

Internationale Käseplatte | Pfirsichsenf & Feigensenf

-

Mousse au Chocolat | Panna cotta mit Himbeermark | Mango Mousse

-

Kleine Küchlein

Buffet Variation „Eins“