

Buffet „Deluxe“



Suppe

Tomaten - Orangensuppe

Kalte Vorspeise

Tranchen vom gebratenem Hähnchenbrustfilet mit Sauce Cumberland
Spanische Tapas Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

Warme Vorspeise

Putenstreifen in Erdnuss - Soße, verfeinert mit Honig und Chili

Kalte Gerichte

Restaurationsplatte

Honigschicken, Serrano Schinken, italienischer Lachsschinken,
ungarische und Mailänder Salami

Kleines Räucherfischsortiment „Smoky Mix Maat“

Makrelenfilethappen mit Pfeffer, Paprika, Zwiebflocken und natur,
Heilbutthappen mit Ananas, Räucherrollmops mit Senfgurke oder Kürbis,
Lachsschnecken und -pralinen

Französische Käseauswahl „Luxe“

Weichkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch,
Weichkäse aus Ziegenrohmilch und Ziegenfrischkäse

Butter, Brot- und Brötchensortiment

Warme Gerichte

Rotbarschfilet mit Kartoffelhaube

auf gedünsteten Gemüsestreifen

Hähnchenbrustfilet „Tessin“

gefüllt mit Käse und Spinat

Schweinenacken

auf einem Dialog von Kichererbsen, Ananas und Chili

Gemüsearrangement „Gärtnerin Art“

Champignons, Pariser Karotten, feine Erbsen, grüne Bohnen und Blumenkohlröschen

Tortellini Ricotta, geräucherter Reis und Berner Röstinchen

Salate

Flusskrebssalat

Papaya - Ananas - Salat mit Koriander und Chili

Eisbergsalat mit Raspeln von Parmesan und Orangenfilets

Dessert

Weißer Mousse au chocolate mit Mangotopping

Gespießte Fruchthäppchen

Eistorte „Krokant“, brennend serviert

Preis pro Person:

33,00 €

