



Buffet „Elegance“

Suppe

Pilzcremesuppe mit Schinken-Thymiancroûtons

Kalte Vorspeisen

Frische Feigen mit Schwarzwälder Schinken und Mozzarella
Paprikaschiffchen mit Oliven-Basilikum-Creme und Garnele

Warme Vorspeise

Gebratene Putenbrust auf buntem Pfannengemüse

Kalte Gerichte und Schaustücke

Parmaschinken mit Honigmelone

Tranchierte Hähnchenbrust

mit Sweet-Chilisoße und Gurken-Pfirsichsalsa

Kasseler - Carpaccio

mit getrockneten Aprikosen und grüner Peffermayonnaise

Dänisches Gurkenbrot mit Sherry-Dill-Krabben

Ei a la Columbus

Kleines Räucherfischsortiment „Smoky Mix Skipper“

*Lachsschnecken mit Ananas, Makrelenfilethappen mit verschiedenen Auflagen,
Buttermakrelenfiletrollchen natur, verschiedene Lachs- und Heilbuttpralinen*

Le Gourmet petit Käsearrangement

*Frischkäse mit Kräutern, Weichkäse mit Weißschimmel und Rotschmiere,
Schmelz-, Schnitt- und Blauschimmelkäse*

Butter, Brot- und Brötchensortiment

Warme Gerichte

Flunderfilet auf Rahmwirsing

Burgunderbraten vom Rind

Penne mit Rucolapesto und Kirschtomaten

Gemüsespieße

aus roten und gelben Paprikastreifen, Broccoli, Karotten und Zwiebeln

Herzoginkartoffeln, Kräuterkartoffeln und Curry-Tomatenreis

Salate

Zucchinsalat mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Romanasalat mit Himbeeressig und Schinkenstreifen

Desserts

Waldbeermousse

Mundgerechtes Obst

Preis pro Person:

30,50 €