

Buffetvorschlag

„Mediterran“

Vorspeisen:

- Salat von Tomate, Avocado & Birne mit französischem Basilikum
- Ziegenkäse mit roten Bohnen, Zwiebeln & Paprika
- Tappas (z.B. Backpflaume im Speckmantel, gefüllte Datteln usw.)
- Albondigas (Hackbällchen)
- Antipasti Auswahl
- Marinierte Champignons
- Vitello Tonnato
- Seranoschinken mit Melone und Feige

Hauptspeise:

- Kalbsmedaillons in Mascarponesoße
- Hähnchenbrust in Orangensoße
- Perlhuhn Brust gefüllt mit Steinpilzen und französischen Kräutern in Rahmsoße
- Gebackener Schinken in der Schwarte
- Lachsfilet in Hummersoße
- Paella mit Meeresfrüchten

Fischplatte:

- Räucherfisch Sortiment
- Frutti di Mare
- Fischterrine
- Lachs

Beilagen:

- Rosmarinkartöffelchen
- Kartoffelgratin
- Getrüffeltes Tagliatelle
- Verdare gratinati (Tomate-Lauchgratin)
- Gemüse Variation

Käse:

- Französischer & spanischer Edelkäse
- Brot, Partybrötchen & Butter

Dessert: (3 nach Auswahl)

- Tiramisu
- Creme Caramell
- Frischer Obstsalat
- Limoncello Türmchen an Himbeermark
- Mousse au Chocolat

Buffet-Preis auf Anfrage

Auf Wunsch können die Buffets & Menüs auch variiert und die Zusammenstellung verändert werden.

Wir freuen uns, wenn sie unsere Kreativität fordern.
Sprechen Sie mit unserem Küchenleiter.