

Unser Spezialitätenbuffet

(ab 30 Personen)

Suppe der Saison am Tisch serviert

warm

marinierte Rindersteaks mit grobem Pfeffer und Meersalz
im Ofen gebackenes Schweinefilet im Speckmantel
gegrillte Putenbruststeaks

Wildlachs vom Grill auf Blattspinat und Kräuterjus

Beilagen:

Pfannengemüse, Kartoffelgratin, gebackene Babypotatoes mit Sour Creme
Champignonrahmsoße, Pfeffersoße

kalt

Salat von Cherrytomaten & Babymozzarella mit Balsamico & Basilikumpesto
Bunter Rucolasalat mit Strauchtomaten, Gurken, Pinienkernen, Oliven &
gehobeltem Parmesan serviert mit hausgemachtem Balsamicodressing

verschiedene Antipasti

Räucherfischvariationen

Käsebrett mit verschieden internationalen Käsevarianten

gemischter Backwaren, Steinofenbaguette, Butter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au Chocolate, frischer Obstsalat,
Panacotta mit Waldfrüchten

Preis pro Person

€ 36,90