

Buffet I

Saisonale Blattsalate | Mango – Dressing | geröstete Kürbiskerne

Schinken-Bärlauch-Terrine | Schalotten Confit

Kalbstafelspitzsülze | Meerrettichsauce

Lachs im Blätterteig | Pesto

Vitello Tonnato

Mediterrane Quiche

Basilikum-Pesto | Tomatencrème | Sardellenbutter

Olivenbrot | Walnuss-Honig-Brot | Bauernbrot

Crèmesüppchen von der Erbse

Rosa gebratenes Kalbskarree | Gewürzjus |
andalusisches Gemüse | Salbei Gnocchi

Seezungenröllchen (gefüllt mit grünem Spargel) |
Tomaten-Junglauch-Ragout | Wildreis

Spinat-Ricotta-Ravioli | getrüffelte Rahmsauce

Mini Crème Brûlée

Erdbeer-Panna-Cotta

Kokos-Mango-Mousse

pro Person zum Preis von € 53,50

ohne Suppe pro Person € 51,60



Buffet II

Rucola | gehobelter Grana Padano | Balsamico - Dressing

Anti Pasti - Gemüse

Geräucherter Lachs im Ganzen | Wasabicreme

Kalbs-Galantine mit Pilzen | Cumberland Sauce

Mediterrane Schinken und Salami Spezialitäten

Basilikumbutter | Kräuterfrischkäse | Zitronenbutter

Baguette hell | dunkel

Tomaten-Creme-Suppe | Sauerrahm

Gebratenes Schweinefilet | getrüffelte Rahmsauce |
sommerliches Wurzelwerk | Drillinge

Auf Limetten gedünstetes Wallerfilet | Ratatouille | Butterspätzle

Mit Couscoussalat gefüllte Paprikahälften | pikante Käsesauce

Weißer Schokoladenflan | Ragout von roten Johannisbeeren

Bayrisch Creme | Schokoladensauce

Mandelmousse | Himbeersauce

pro Person zum Preis von € 47,50
ohne Suppe pro Person € 45,60



Buffet III

Gemischte Blattsalate | Kräuter - Joghurt Dressing | Crôutons

Millefeuille von Lachs und Sauerampfer

Gemüseterrine mit marinierten Tomaten

Salat von Truthahn | Zuckerschoten | Tomate

Tomate | Mozzarella | Pesto

Sauerampfer Butter | Olivencreme | Ajoli

Brot hell und dunkel | Laugengebäck

kalte Kartoffelsuppe | Kokosmilch | Chili

Gefüllte Poulardenbrust | Zitronen-Sahne-Sauce |
sautierter Babyspinat | Kartoffeltaler

Pochiertes Lachsfilet | Kräuterrahm | Retro-Gemüse |
gefüllte Cannelloni mit Ricotta und Zucchini

Mediterrane Gemüse-Lasagne

Praline chocolat noir

Mojito Mousse (mit Alkohol)

Rhabarber Tiramisu

pro Person zum Preis von € 41,90
ohne Suppe pro Person € 39,00

Alle Buffets bieten wir ab 25 Personen an.

Auch Kombinationen sind natürlich möglich.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir bitten um Beachtung:

Wegen der allgemeinen Preisentwicklung im Lebensmittelbereich machen wir Sie darauf aufmerksam, dass sich Preisänderungen für unsere Angebote, die länger als 2 Monate im Voraus abgegeben werden, ergeben können. Wir werden Sie rechtzeitig jeweils darüber informieren und danken bereits heute für Ihr Verständnis.

