



Exclusiv Buffet

Vorspeisen

*Variation von pochierten Edelfischen
Riesengarnelen in Mangodressing
Kalbsmedallions in buntem Pfefferrahm
Entenbrusttranchen auf Rucola mit Balsamicotopping
Zuckermelone mit Graved Lachsscheiben
Salat von Hummerkrabben und grünem Spargel
Medallions vom Hähnchensaltimbocca
Gegrillte Wiesenchampignons in Kräuterdressing
Datteltomaten mit Zuccinistreifen und Mozzarellabällchen*

Hauptgericht

*Gebratener Zander auf roten Balsamicolinsen
Rosa Wildreis
Gegrillte Straussensteaks in Pfifferlingrahm
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Lammfilet in Tomaten-Basilikumpesto
Frische Buttergnocci
Auswahl frischer Gemüse der Saison*

Dessert

*Eierlikör-Kirschtraum
Exotischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln
Pistazienmousse mit Zuckerfeigen und Krokant*

*Große Auswahl an Edelkäse
Variation von Brot und Brötchen*

*Lieferung ab 25 Personen
Preis pro Person: 38.- €uro*