

BÜFFET 1

Antipasti

mit mariniertem Paprika, Zucchini
Aubergine und Champignons
Parmaschinken mit Melone
Salami, Oliven und Parmesan
Gebratene Riesengarnelen
Vitello Tonnato

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Parmesansauce

Pochierter Norwegischer Lachs
mit Spitzkohl

Rinderfiletspitzen
mit Basmatireis

Panna Cotta
Mousse au chocolat
Obstsalat

€ 45,00
pro Person

BÜFFET 2

Rote Bete Terrine

Rosa gebratene Entenbrustscheiben
auf Belugalinsen

Kartoffelsalat Mediterranische Art

Canelloni mit Fleischfüllung

Gebratener Zander

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit sautiertem Gemüse
und Kartoffelgratin

Apfeltarte
Grappa-Mascarpone Crème
Schokoladenterrine
Obstsalat

€ 55,00
pro Person

BÜFFET 3

Bohnen-Thunfischsalat

Meeresfrüchtesalat

Gemischter Salat

Parmaschinken mit Melone

Gemüselasagne

Filet von der Rotbarbe

Schmorbraten vom US-Beef
mit Grillgemüse
und Kartoffelpüree

Dreierlei Tarte

Zitrone, Ricotta und Schokolade
Obstsalat

€ 60,00
pro Person

BÜFFET 4

Lachs Bellevue
mit Ratatouillesalat und Kräutercrème
Tomate Mozzarella
Vitello Tonnato
Auberginen Terrine

Panzarotti
mit Ricotta und Spinat

Gebratenes Doradenfilet

Poulardenbrust in Olivensauce
mit buntem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Crème Caramel

Tiramisu
Zitronentarte
Obstsalat

€ 58,00
pro Person

BÜFFET 5

Lachsterrine
Gebratene Entenbrustscheiben
auf Belugalinsen
Roastbeef
mit salsa verde

Cannelloni
mit Kalbfleischfüllung

In Olivenöl gegarter Heilbutt
mit Zitronenrisotto

Geschmorte Kalbshaxe
mit Spitzkohl, Kartoffelgratin
und Safran Ingwer Schaum

Armagnac Pflaumenmousse
Crème brûlée
von der Madagaskar Vanille
Obstsalat

€ 60,00
pro Person

BÜFFET 6

Auberginen Mozzarella Auflauf
Hummercocktail
Mediterraner Nudelsalat

Crespelle
mit Waldpilzfüllung

Fischragout
mit Safran-Spinat Risotto

Maispouardenbrust
in Rahmsauce
mit sautiertem Marktgemüse
und Kartoffelgratin

Duett von Weißer und Dunkler Mousse au Chocolat
Schokoladentarte
Panna cotta
Obstsalat

€ 70,00
pro Person