

Gala Buffet

Geflügelschaumsüppchen (G,L) mit frittiertem Rucola

Melonen- Trauben- Spieße mit Jamon Serrano (3)

Stremellachs (D,3) mit Bacon (3) an Zitronenschaum (G)

rosa Wildschweinrücken mit Sauce Cumberland (10) auf Kapstachelbeeren

Salat nicoise (E579,4)

Chicoreesalat mit Orangen, Äpfeln, Nüssen (E) an Granatapfelvinaigrette (O,M)

glasierte Rindertournedos mit Bergpfeffer an Thymianjus (L,O)

Maispoulardenstreifen mit Ofenpaprika und Limettenrahm (G,O)

Rehkeule „Baden Baden“ (1,M,O,L)

gegrillter Fjordlachs(D) auf gebratenem Fenchel mit Trüffelschaum (G,M,3)

Ofentomaten mit Pilzfüllung (G) & Käsehaube (G)

gefüllter Kohlrabi mit tourniertem Gemüse (G)

Crepeskartoffeln (A,C) mit Nussbutter (G)

Kartoffelplätzchen (A,C)

Steinpilzrisotto (L,O)

Joghurt- Champagnercreme (G,O,C) mit Früchten der Saison

Himbeermousse (5,6,C) mit Schokogitter (G,E)

Edle Käseauswahl (G)

Korb mit leckerem Backwerk und Butterrosette (A,G,N,H)

Das Buffet bieten wir Ihnen ab 20 Personen zum Preis von 31,90€ pro Person an.