

Galabuffet „2019“

Suppe

- Champagner / Rahm

Kaltes

- Rucola / Parmaschinken / Melone
- Tatar vom Fjordlachs / Stör
- Kalb / Seealgen/ Thunfisch
- Büffelmozzarella / San Marzano-Tomaten
- Gänsestopfleber / Trüffel / Pumpernickel / Portwein / Schalotte

Warmes

- Jungbullensfilet / Salbei / Rauchschinken
- Weidelamm / Walnuss / Wirsing
- Loup de mer / Riesengarnele / Thymian / Zitronengras
- „Barbarie Ente“ / Honig / Sesam / Holunderjus

- Gnocchis / Pak Choi / Schmelztomate / Parmesan
- Kartoffelgratin / Steinpilze
- Macairekartoffeln / Speck / Kräuter

- Spitzkohl / Vanille / Karotte
- Bohnen / Bündnerfleisch

Süßes

- Panna Cotta / Zwergorangen
- Blätterteig / Sahne / Passionsfrucht
- Schokolade / Himbeere

ab 30 Personen / *nur im Haus*