



Das Delikatessenbuffet

Vorspeisen

Geräucherte Barbarieentenbrust mit Feigensenf
Riesengarnelen mit Limonenschmand
Rauchlachscrepe mit Kräuter- Creme fraiche
Entenlebertrüffel im Pistazienmantel
Crepés gefüllt mit Pilzen und Trüffel
Roter Zwiebelsalat mit Mango
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch- Kapernsauce)
In Grappa gebeiztes Rinderfilet und Parmesanchips
Gebratenes Wachtelbrüstchen an Pistazienmousse
Gemüseterrine an Oliven- Tomatentapenade
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
Käse und Brotgebäck, Knusperstangen, Roggenbaguette und gesalzene Butter

Hauptgänge

Poulardenbrüstchen auf Ratatouillegemüse mit gebratenen Austernpilzen
Dorschfilet an roter Pestosauce
Ravioli vom Ochsenchwanz auf gebratenem Wirsinggemüse an Balsamicojus
Lachs-Zanderroulade auf schwarze Belugalinsen an Safranschaum
Seeteufelmedaillons an Weißburgunderschaum
Perlhuhnbrüstchen an Rosa Pfeffer-Limonensauce
Ragout vom Lammrücken an Rosmarinjus
Dorade Royal mit Oliven- Pestokruste
Rinderfilet Wellington am Stück mit Sauce Bearnaise
Kalbsrückensteak mit Kräuter- Pinienkruste an Morchelrahmsauce
Wählen Sie die passenden Beilagen:
Tagliatelle, Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Schupfnudeln, Gnocchi, Kartoffel- Sellerieschaum
Polentaplätzchen, Gemüsestrudel, La Ratte Kartoffeln, Safran- Risotto, Wild Reis

Dessert

Limonenmousse an Himbeercoulis
Kalte Sabayonecreme mit frischen Früchten
Panna Cotta mit frischen Beeren
Selektiertes Obst
Profiterole Pyramide
Griesflammerie mit Traubenkompott
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Preise / Anmerkung:

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!
ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 57,50
ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 56,50
ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 54,50

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.
Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.