

Büffetvorschlag III

Salatbar mit einer Auswahl marktfrischer Blatt- und Rohkostsalate dreierlei Dressing,
Croûtons, Nüsse, getrocknete Früchte

Auswahl an Bauernbrot, Brötchen & französischem Baguette Salzbutter,
Oliven-Tapenade & Ziegenfrischkäse

„Norddeutsches Müsli“ Hüttenkäse mit eingelegten Gemüsen

Eismeergarnelen in Cocktailsauce,
Chiffonade vom Radicchio Rosso, Zitrone & Dill

Parfait von der Entenleber mit Apfel & Butterbrioche

Marinierte & geräucherte Edelfisch-Spezialitäten Kräuter-Zwiebel-Vinaigrette,
frischer Meerrettich & Dijon-Senf-Dip

Schaumsüppchen von Curry & Zitronengras Krustentier-Ravioli & Zuckerschoten

Gnocchi mit Zitrone in Salbei-Butter mit Mangold

Graupen-Riesling-Risotto mit Gambas, geschmorte Tomaten & Gartenkräuter

Kabeljau auf sautierten Spinatblättern mit Pommery-Senfbutter

Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit Béarnaise-Aromen

Geschmorte Ochsenschulter, kleine Zwiebeln, glacierte Möhrchen & cremige Polenta

Schwarzwälder Kirschnitte

Beerenkompott mit Crème Chantilly

Macao-Kuchen mit Mango-Papaya-Chutney

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille

Frisches Obst der Saison

pro Person 89,00 Euro