



Buffet ab 15 Personen

Auf unseren saisonalen Buffets ist für jeden Geschmack etwas dabei.

BUFFET 1

Hochzeitssüppchen (am Tisch serviert)

VORSPEISEN

Caesar's Salat / Parmesan / Croutons / Tomaten in der Salatbowl

Salat Nicoise / Thunfisch / Paprika / Schafskäse / Böhnchen

Garnelencocktail / grüner Spargel / Kerbel

WARME SPEISEN

Gebratener Butterfisch / Rahmlauch / Basmatireis

Piccata vom Maishuhn / Piperadegemüse / Kartoffelgratin

Spanferkelbraten / Wirsing a la Creme / Rosmarinkartoffeln

Orecchiette / weißer Tomatenrahm / getrocknete Tomaten / Parmesan / Rauke

DESSERT

Vanillecreme / Karamelsauce

Schokoladenmousse / Saisonaler Obstsalat

Internationale Käseauswahl / Trauben / Feigensenf

42 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

BUFFET 2

VORSPEISEN

Balsamicochampignons / Gegrillte Aubergine
Gegrillte Zucchini / Karotten / Artischocken
Mesclunsalat / Parmesan / Croutons in der Salatbowl
Tomatensalat / Schalottenwürfel / Olivenöl / Basilikum

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

Lachs im Bananenblatt
Lammrücken in Zitronenthymian / Knoblauch
Roastbeef in Olivenöl / Rosmarin
Putensteak / Currymarinade

BEILAGEN

Backkartoffeln
Zucchini-Auberginen-Gemüse
Pilzpfanne

KOCHSTATION

Garnelen in Oliven- Limonenöl
Trüffelravioli / Trüffelsauce / Kirschtomaten / junger Spinat / Parmesan
Dips:
Aioli / Salsa / BBQ / Senf

DESSERT

Törtchen von Topfen / Heidelbeeren
Creme Bruleé
Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Baguette

48 € pro Person

inkl. 7% MwSt.