

BUFFETVORSCHLÄGE AB 20 PERSONEN

BUFFET 1

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Caesar's Salat / Parmesan / Croutons / Tomaten

Salat Nicoise / Thunfisch / Paprika / Schafskäse / Böhnchen

Frischkäsemousse / Antipastigemüse

WARME SPEISEN

Gebratenes Wolfsbarschfilet / Rahmlauch / Basmatireis

Geschmorte Kalbsbäckchen / Böhnchen / Kartoffelgratin

Trüffelravioli / Trüffelsauce / Kirschtomaten / Parmesan / Rauke

DESSERT

Vanillecreme / Karamelsauce

Schokoladenmousse / Saisonaler Obstsalat

Internationale Käseauswahl / Trauben / Feigensenf

48 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

BUFFET 2

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Garnelencocktail / grüner Spargel / Kerbel

Tomate / Mozzarella / Basilikumpesto

Salat Nicoise / Thunfisch / Paprika / Schafskäse / Böhnchen

HAUPTSPEISEN

Gedünsteter Lachs / Riesling- Limonensauce

Geschmorte Lammschulter / Zitronenthymian / Knoblauch

Roastbeef in Olivenöl / Rosmarin

Penne rigate / Sahnesauce / Blattspinat

BEILAGEN

Backkartoffeln

Böhnchen

Basmatireis

DESSERT

Bayerisch Creme / Beeren

Passionsfrucht mousse / Pflaumenkompott

Feine Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Baguette

56 € pro Person

inkl. 7% MwSt.