



BUFFET 1

KALTE VORSPEISE

Frische Focaccia mit Ricotta, Kräutern, Rucola,
Parmaschinken, Oliven und getrockneten Tomaten

Hausgemachte Antipasti

Variation vom Räucherlachs
mit Lachstatar und Lachsterine

Asiatischer Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps

Vitello Tonnato

WARME SPEISEN

Schweinefilet am Stück gebraten

Geschnetzelte Poulardenbrust in Mandel-Honig Sauce

Frische Tagliatelle mit Kürbispesto,
Kräuterseitlingen und Parmesan

Gebratene Champignons
Karotten-Petersilien Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Gebratener Reis

DESSERT

Tiramisu mit Amarenakirschen

Schokoladenmousse mit Mokkaschaum

Preis pro Person 49.0 EURO



BUFFET 2

KALTE VORSPEISE

Griechischer Bauernsalat mit marinierten Schafskäsewürfeln

Bauernschinken mit Honigmelone

Meeresfrüchtesalat in Tomatensugo

Rosa gebratenes Roastbeef mit
Kräuter-Knoblauch Mayonnaise

Pastasalat mit Hähnchenbrustfilet und Avocado

WARME SPEISEN

Geschmorte Kalbsschulter in Rotweinsauce

Lammgyros mit Schalotten, Peperoni und Tzatziki

Spaghetti in Waldpilzrahmsauce
mit Petersilie und Parmesan

Cremiger Rahmkohlrabi
Lauch-Tomatengemüse
Hausgemachte Dinkelspätzle
Handgemachte Gnocchi

DESSERT

Ananas-Rumrosinen Ragout mit Walnusseis

Mascarponecreme mit Orangenfilet

Preis pro Person 55.0 EURO