



## **Büffetvorschlag I**

### **Vorspeisen**

Vitello Tonnato mit Kapern  
Antipasti-Auswahl mit gebratenem Gemüse:  
Paprika, Champignons, Zucchini,  
Aubergine, Karotte  
Tomate-Büffelmozzarella mit hausgemachtem Pesto und Basilikum  
Carpaccio (Rinderfilet) mit frisch gehobeltem Parmesan und Balsamico  
Feine Schinkenplatte mit Erdbeeren und Melone  
Hähnchensalat mit Zitrus-Chili-Dressing  
Frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika und verschiedenen  
Dressings

### **Hauptgerichte**

Saltimbocca mit Marsala-Sauce  
Zanderfilet mit Krustentiersauce

### **Beilagen**

Mediterranes Pfannengemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Basmatireis

### **Dessert im Weck-Glas**

Tiramisu  
Limoncello Panna Cotta mit Himbeersauce

Internationale Käseauswahl mit Früchten, Nüssen und Feigensenf

Reichhaltiger Brotkorb und Butter

**Preis pro Person € 38,50**



## **Büffetvorschlag II**

### **Kalte Vorspeisen**

Terrine von Lachs und Zander  
Parmaschinken mit Erdbeeren und Melone  
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce  
Pochierte Lachsmedaillons, Räucherfischspezialitäten, Krabben  
Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich  
Apfel-Mais-Lauch-Salat  
Feine Blattsalatauswahl und Dressing

### **Fisch**

Lachs in Safransahne

### **Fleisch**

Schweinefilet mit Steinpilzrahm

### **Beilagen**

Gemüse der Saison  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
Wildreismischung

### **Dessertbüffet**

Dreierlei Mousse au chocolat  
Ambrosiacreme mit Kirschen

Käseauswahl mit Sprossen und Feigensenf  
Brotsortiment und Butter

**Preis pro Person € 37,50**