



FEINSCHMECKER - BUFFET

(ab 30 Personen - im Gartenhaus nach Absprache)

Wir servieren:

Möhren-Orangen-Suppe mit Ingwer und Croutons (vegan)
oder
Mango-Curry-Suppe mit Crevetten

Hausbrot & Schnittlauchdipp

Wir servieren auf Vorspeisenetageren:

Bruschetta mit Räucherlachs, Sauerrahm und Dill
Tomaten-Bruschetta (vegan)

Büffelmozzarella mit Tomatenconfit und Parmesan im Papierschiffchen (**vegetarisch**)

Kräuter-Gemüsestrudel (vegetarisch)

Italienischer Schinken und Melone mit Zitronenvinaigrette

Mediterranes Grillgemüse und Oliven (vegan)

Vitello Tonnato

Pikante Hackbällchen vom Rind mit Senf-Salbei-Marinade

Vom Buffet:

US Flanksteak

im Ganzen gegrillt, mariniert und gut gewürzt.
„Ein besonderes Stück Rindfleisch für den Kenner“
(von unserem Koch für Sie tranchiert)
dazu feine Sauce Bearnaise

„Schaschlik Orientalisch“

Würziger Kalbspiess mit Zwiebeln und Paprika sous vide gegart

Teriyaki – Lachs

Lachsfilet mit Teriyaki Sauce auf jungen grünen Bohnen

Süsskartoffelhälften (vegan)

gefüllt mit Tomaten, Kichererbsen, schwarzen Bohnen und Paprika

dazu

Frische Rosmarin-Kartoffel-Wedges mit Schale und etwas Sauerrahm
Grillgemüse mit Pesto (Paprika, Zucchini, Mais und Möhren)

Dessertmix vom Buffet:

New York Cheesecake im Glas

Cupcakes

Dreierlei Mousse mit Sahne

Käseauswahl

€ 52,50