

Mediterranes Büfett Nr. I

Stand 01.01.2020

Suppen und Vorspeisen

- > Leichte Käserahmsuppe mit Buttercroutons <*
- > Spieschen von Tomate und Mozzarella im Rucolanest <*

Warme Speisen

- > Gefüllte Röllchen von der Atlantikzunge in Estragonsoße <*
 - > Poulardenbrustfilet, gespickt mit Paprika und Oliven, in Rosmarinbutter gebraten <*
- > Sizilianisches Kalbsbratenfleisch in TraubenrahmsöÙe <*
 - > Ratatouille <*
 - > Romanesco in Schinken-KäserahmsöÙe <*
 - > Farfalle (Schleifchennudeln) <*
 - > Röstis, gefüllt mit Frischkäse <*

Kalte Speisen

- > Räucherfilet vom Jungschwein auf Waldorfsalat <*
- > Großes Käsearrangement mit hellen und dunklen Trauben <*
- > Italienische Salami und Schinken, mit frisch gehobeltem Meerrettich <*
 - > Heilbutt- und Lachsfilet geräuchert, mit LimonensoÙe <*

Salate

- > Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum, Olivenöl-Balsamiko-Dressing <*
 - <*
- > Bunter Nudelsalat mit Schalotten, Oliven und Serranoschinken <*
 - > Verschiedene Blattsalate mit Pfeffer-Himbeeren <*
 - > italienischer Brotsalat <*

Desserts

- > Orangen-Joghurt-Dessert mit frischer Minze <*
 - > Exotische Obstfilets <*
 - > Verschiedene Profiterols <*

Dazu reichen wir Ihnen Buttervariationen sowie Brot- und Brötchensorten und Ciabatta.

Büfettpreis 41,80 € pro Person

