

Mediterranes Büfett Nr.II

Stand 01.01.2016

Suppen & Vorspeisen

- > *Minestrone mit frischem Majoran* <
- > *Geräucherte Putenbrust auf Mango* <
- > *Frischkäsetörtchen und Gorgonzolafeigen* <

Warme Speisen

- > *Lachsstreifen in Basilikumrahm* <
- > *Picatta vom Schweinsfilet* <
- > *Geschmorte Keule vom Wiesenlamm in Thymian-Knoblauchsoße* <
- > *Gepökelte Zunge vom Iberico-Schwein in Buttersoße* <
- > *provencialisches Pfannengemüse aus dem Wok* <
- > *Broccoli-Kartoffelauflauf* <
- > *Gebackene Rosmarinkartoffeln aus dem Ofenrohr* <
- > *Maccairkartoffeln* <
- > *Parmesanrissotto* <

Kalte Speisen

- > *Rohschinken auf Honigmelone* <
- > *Mediterrane Käsespezialitäten vom Holzbrett* <
- > *Geräuchertes Entenbrustfilet auf Orangenchutney* <
- > *Räucherheilbutt mit Limettensabayon* <
- > *Ziegen- und Girollekäse* <
- > *Kalbsrücken „Venezianische Art“* <

Salate

- > *Griechischer Salat mit Schafskäse und Tzatziki* <
- > *Gehobeltes Gemüse – naturell (Paprika, Gurke, Tomate, Karotte, Radieschen, Kohlrabi)* <
- > *verschiedene Beilagen (Schalotten, Kräuter, Parmesan, gehacktes Ei, Croutons, usw.)* <
- > *French-Dressing und Joghurt-Dressing* <
- > *Hähnchenbrust-Orangensalat* <

Desserts

- > *Crème brûlée* <
- > *Exotische Obstschiffchen* <
- > *Tiramisu* <

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

Büfettpreis 44,00 € pro Person