

# ***Mediterranes Büfett Nr.II***

---

*gültig ab 21.06.2024*

## ***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***

- > Creme brulee <*
- > Exotische Obstschiffchen <*
- > Tiramisu <*

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

***Büfettpreis 62,00 € pro Person***

