

- Kalt -

Rucolasalat mit gebratenen Pilzen und Parmesan
Tomaten mit mariniertem Schafskäse und Balsamico
Pollo tonnato von der Putenbrust
Carpaccio von Zucchini mit weißen Bohnen und Scampi
Marinierte Gemüse

- Warm -

Lachs im Ganzen gedämpft auf Gemüsestreifen
mit Thymiankartoffeln
* * *
Penne andalusisch mit leichter Schärfe
und Putenstreifen
* * *
Geschmorte Lammkeule in Barolo
mit Rotweinschalotten, Ratatouillegemüse und Gratin

- Dessert -

Panna Cotta
* * *
Tira misu
* * *
Kleine Mandelküchlein mit Vanilleschaum

ab € 25,00 pro Person

Das Buffet

Auf den Tischen eingesetzt:

Oliven in Schiffchenschalen, Baguette und Paprikabrot, Kräuterquark

Suppe wird in Kaffeetasse serviert:

Basilikumsüppchen mit Tomatenklößchen

Vorspeisenbuffet

Tomaten-Mozzarellasalat
Rucolasalat mit gebratenen Waldpilzen, Pesto und gehobeltem Parmesan
Mediterraner Nudelsalat auf Zucchini carpaccio mit Scampispißchen
Scheiben von der Entenbrust an Rapunzelsalat mit Oliven-Lauchvinaigrette
Kleines Salatbuffet mit zwei verschiedenen Vinaigrettes

Hauptgangbuffet

Penne-Nudeln mit Pfifferlingen á la crème und frischen Kräutern
Schweinefilet „Wellington“ mit Vichykarotten, Gartenbohnen, Blumenkohl mit Butterbrösel
Und Thymiankartoffeln
Zander im Ganzen mit duftenden Kräutern und Gemüse gedämpft, Gemüsereis mit Pesto

Dessertbuffet

Tira Misu
Panna Cotta mit Waldbeerenragout (im Glas portioniert)
Weißes und braunes Schokoladenmousse
Verschiedene frische Früchte (auch im Korb)
Vanilleschaum, Erdbeermark und Karamellsauce

Mitternachtsessen

Kartoffel-Lauchsuppe
Käsebrett mit Baguette
Kuchen (selbst)

Serviert

Gazpacho – Spanische kalte Gemüsesuppe mit gerösteten Brotwürfeln
oder

Kalte Sylter Gurkensuppe mit frischen Krabben

- Kaltes Buffet -

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan
Pollo Tonnato - Hauchdünne Putenbrust mit Thunfischcrème
Marinierter bunter Spargel mit Vinaigrette und marinierten Scampi
Bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
Salat von Strauchtomaten und Mozzarella
Gebratene Austernpilze mit gehobeltem Parmesan

- Warmes Buffet -

Kayen von der Ente
(Dünne, gebratene Entenscheiben mit Kokosmilch und rotem Curry,
scharf abgeschmeckt, mit Soyasprossen)
Scampi frisch gebraten mit Orangensauce und Sprossen
oder
Scampi frisch gebraten mit Kräutern und Knoblauch,
verschiedene Saucen
Kalbssattel im Ganzen gebraten mit duftenden Kräutern
frisch aus dem Backofen
Nudeln und frische Pfifferlinge

- Dessert -

Erdbeer-Pfirsichsalat mit Pina-Coladaeis
Tira Boskop - mit leichter Apfelfüllung
Kleine Haselnussküchlein mit Vanilleschaum und frischen Früchten

Weißer Sangria mit Sekt
€ 4,80/Glas
Geröstetes Brot mit Tomate und Schinken

- Großes Tappas Büffet -

Spargel mit Mayonnaise, Gebratene Garnelen
Bunte eingelegte Paprika, Kleine Hackbällchen in scharfer Sauce
½ Muscheln mit Gemüse-Paprikavinaigrette
Gemüsesalate mit weißen Zwiebeln und Kräutervinaigrette
Gebratene Auberginen, Zucchini, Tomatenscheiben

Andalusische Fischsuppe

- Warm -

Paella Valenciana
Rinderlende in Rioja geschmort
Ganzer Fisch in der Folie mit frischen Kräutern
Frische Fincagemüse, Ibizakartoffel mit grüner Sauce

- Dessert -

Crema Catalana
Gebeizte frische Früchte
Verschiedene Eissorten

Das Buffet

Auf den Tischen eingesetzt:

Oliven in Schiffchenschalen, Baguette und Kräuterquark

Suppe wird in Kaffeetasse serviert:

Basilikumsüppchen mit Tomatenklößchen

Vorspeisenbuffet

Tomaten-Mozzarellasalat
Rucolasalat mit gebratenen Waldpilzen, Pesto und gehobeltem Parmesan
Mediterraner Nudelsalat auf Zucchini carpaccio mit Scampispißchen
Scheiben von der Entenbrust an Rapunzelsalat mit Oliven-Lauchvinaigrette
Kleines Salatbuffet mit zwei verschiedenen Vinaigrettes

Hauptgangbuffet

Penne-Nudeln mit Pfifferlingen á la crème und frischen Kräutern
Schweinefilet „Wellington“ mit Vichykarotten, Gartenbohnen, Blumenkohl mit Butterbrösel
Und Thymiankartoffeln
Zander im Ganzen mit duftenden Kräutern und Gemüse gedämpft, Gemüsereis mit Pesto

Dessertbuffet

Tira Misu
Panna Cotta mit Waldbeerenragout (im Glas portioniert)
Weißes und braunes Schokoladenmousse
Verschiedene frische Früchte
Vanilleschaum, Erdbeermark und Karamellsauce

Mitternachtsessen

Kartoffel-Lauchsuppe
Käsebrett mit Baguette
Kuchen (selbst)