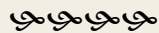




Italienisches Buffet

Eingelegte Antipasti
Vitello Tonnato mit Kapern und Zitrone
Verschiedene Blattsalate
mit Olivenölvinaigrette und Hausdressing
Thunfischsalat vom weißen Thunfisch und roten Zwiebeln
Tomaten-Mozzarella-Salat
Ruccolasalat mit Parmesanspalten
und Balsamico-Olivenvinaigrette



Ossobuco in Bianco con Gremolata
Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Gremolata,
gegrilltem Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

Puten-Involtinis mit Tomaten-Basilikumsauce
gebratenen Zucchinischeiben und Tagliatelle

Lachslasagne



Mandel-Panna Cotta
Mascarponecrème mit Amaretti-Kirschen
Frischer Fruchtsalat

Ofenfrische Auswahl
von Chiabatta, Focaccia und Minibrötchen

€ 29,00 pro Person

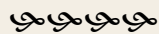




Rustikales Buffet

Räucherfischvariation mit
Lachs, Forelle und Makrele
Krabbencocktail
Fischterrinen mit Kräuter-Creme fraîche
Rieslingpastete mit Sauce Cumberland
Gekochter und roher Bauernschinken
mit eingelegtem Gemüse
Carpaccio von der Ochsenbrust mit Sauce Tatar

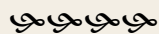
Verschiedene Blattsalate
mit zweierlei Dressing



Kalbsragout mit frischen Steinchampignons
Marktgemüse und Butterreis

Gefüllte Perlhuhnkeule
mit Portweinsauce
Rahmwirsing und Polentaschnitte

Pot au feu von Edelfischen
mit Dillrahmsauce
Geschmortes Fenchelgemüse und Butterkartoffeln



Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenflan
Bananenmousse mit Eierlikörschaum

Ofenfrische Auswahl von rustikalem Brot und Brötchen

€ 34,00 pro Person





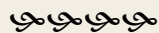
Genießerbuffet

Räucherfischvariation mit
geräucherten Lachspralinen und Sahnemeerrettich,
Medaillons von Butterfisch und geräucherten Forellenfilets

Zanderterrine mit Kräuter-Crème fraîche
Marinierte Grönland Shrimps mit Cocktailsauce

Fleischpastete mit Rotweinschalotten
Italienische Salami und luftgetrockneter Schinken mit eingelegten Oliven
Geflügelsalat mit Ananas und Madras Curry
Scheiben von pochierter Kalbsnuss mit würziger Sauce

Blattsalate mit zweierlei Dressing



Schildstück vom Angus Rind - 24 Stunden gegart
mit Perlzwiebeln, Majoran und Zitrone
Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet, mit Speck umwickelt
an Pfeffersauce
Marktgemüse und Pappardelle

Roulade von Seesaibling mit Keta-Kaviar-Sauce
Geschmortes Dill-Gurkengemüse und Graupenrisotto

Ofenfrische Auswahl von rustikalem Brot und Brötchen



Crème von der Tonkabohne mit Gewürzorangensalat
Moccamousse und Crème Caramel

€ 39,00 pro Person



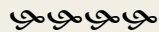


Schlemmerbuffet

Verschiedene Fischspezialitäten auf der Spiegelplatte:
Rotholz- geräucherter Lachs und
Honig-geräucherte Salmpraline mit Sahnemeerrettich
Edelfischterrinen mit kalter Kressesauce
Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce
Tartelettes, mit Koriandergarnelen gefüllt

Poulardenterrine mit Orangenconfit
Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade
Serrano Schinken mit Honigmelone
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Speck und Croûtons
Verschiedene Rohkostsalate



Gefülltes Schweinefilet am Stück mit Pfeffersauce
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Maishähnchenbrust Sûpreme an Estragonjus
auf getrüffeltem Lauchgemüse und Gnocchi

Gegrillte Lachsschnitte
mit Kapern-Weißweinsauce
Blattspinat und Safranreis



Waldbeeren-Tiramisu auf einer Spiegelplatte
Kokosmousse mit Ananas-Szechuanpfeffer-Salat
Proseccocreme mit Himbeermark
Ofenfrische Auswahl von rustikalen Brötchen

€ 42,00 pro Person



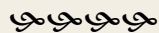


Menue- Buffet Kombination

Großer Vorspeisenteller, am Tisch serviert:

Edelfischterrine mit Kaviar-Creme fraîche
Crevettensalat mit Avocado
Mit Sandelholz geräucherter Lachs und gebeizter Lachs
Fleischpastete „Winzerin“ mit Apfel-Selleriesalat im Mürbteigfleuron
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Geräucherte Poulardenterrine mit Orangen-Safran-Confit

Mini-Brötchen und Rosenbutter



Vom Buffet

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterseitlingen
Karotten-Kohlrabigemüse und Brezel-Semmelknödel

Crépinette vom Perlhuhn
auf geschmortem Spitzkohlgemüse
mit Portweinjus und Schupfnudeln

Gebatener Red Snapper auf Paprika Couscous
mit Sauce Bouillabaisse



Zweierlei Schokoladenmousse
Bayrischcreme mit Waldbeerensalat

Ofenfrische Auswahl von Mini-Brötchen

€ 39,00 pro Person

