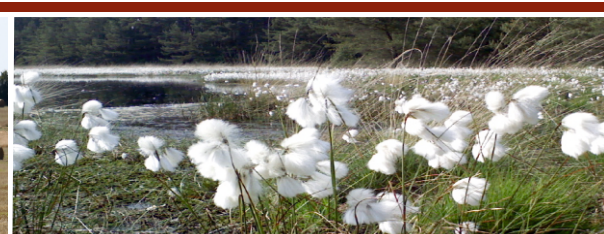
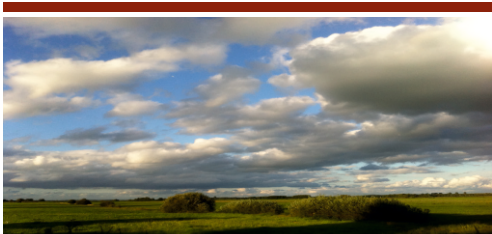


Buffet „Feinschmecker“

- Suppe: Lauch-Käsecremesuppe mit Mettbällchen
- Hauptgang: Schweinefilet in Kräutern mariniert, Roastbeefbraten, knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, Limandesfilet in Eihülle gebraten
- Sauce: Cognacrahmsauce und Sauce Hollandaise
- Gemüse: Prinzessbohnen, Möhren, Brokkoli, Pfannengemüse
- Beilage: Röstinchen, Kroketten und Petersilienkartoffeln
- Fischplatte: Räucherlachs, Graved Lachs, Forelle, Garnelen und Sherrymatjes
- Kalte Speisen: Gefüllte Champignons, Wrapsröllchen, gefüllte Eier, kleine Medaillons, Hähnchenspieße in Asiamarinade,
- Salate: Frischer Salat mit Dressing, Tomate-Mozzarella, Möhrensalat, Gurkencarpaccio
- Brot: Hausbrot, Baguette, kleine Brötchen, Butter, Kräuterbutter und Kräutercreme
- Dessert: Himbeer-Quarkspeise, Obstplatte, Stracciatellacreme, Panna Cotta mit Erdbeersauce

€ 57,00 pro Person



Buffet „italienisch“

- Suppe: Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- Antipasti: Marinierte Champignons, Zucchini in Öl, gefüllte Auberginen, Paprika, Tomate-Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, Minipizza
- Hauptgang: Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken gefüllt, Nudel-Garnelenpfanne
- Sauce: Tomatensauce
- Beilage: Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffelspalten, bunte Gemüsepfanne
- Kalte Speisen: Roastbeef, Garnelen mit Dip, Käseteller, mit Frischkäse gefüllte Tomaten, Tomate-Mozzarella,
- Salate: Frischer Salat mit Dressing, Möhrensalat, Gurkencarpaccio, Cesarsalat
- Brot: Ciabatta, Baguette, kleine Brötchen, Kräuterbutter
- Dessert: Panna Cotta mit Erdbeersauce, Obstsalat, Eis, Tiramisu

€ 50,00 pro Person

