

Exclusives Buffet

*Champagnercremesuppe mit Tiefseeshrimps
oder*

Möhren-Ingwersuppe mit Paprikacroutons

Frische Blattsalate vom Markt mit zweierlei Dressings

Artischockensalat in Balsamico Marinade

Mini Mozzarella Spieße mit Kirschtomaten

mariniert mit hausgemachten Basilikumpesto

Shrimpscocktail

Gefüllte Champignons

Spieße von Parmaschinken und Melone

Tartar vom Räucherlachs mit Dill-Honigsauce

Fruti di mare Salat

Carpaccio vom Angus Rind mit Rucola,

Kirschtomaten und Parmesanflocken

Ciabatta und Butter

Schweinefiletmedaillons in Burgundersauce

Hähnchenbrustfilet in Calvadossauce

Escalope vom Wildlachs in Rieslingsauce

Kroketten und gebackene Kartoffelecken

Thymianbohnen und Mandelbroccoli

Crème Brûlée

Exclusive Käsevariationen mit Trauben

und hausgemachten Feigensenf

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der

Saison

Pro Person € 59,- incl. aller Getränke

Die Pauschale gilt für 6 Stunden, jede weitere Stunde € 3,-