Buffet Auswahl

Vorspeisen

- Anti Pasti Variationen
- Melone & Serranoschinken
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapern und Rucola
- Garnelenpfanne I **+ 5 EUR p.P.**
- Tomate Mozzarella Salat mit Rucola Pesto
- Avocado Tatar mit Tomatensalsa
- Räucherlachs Crêpes mit Blattspinat und Meerrettichcreme
- Gebeizter Rote Beete Lachs mit Feldsalat und Honig Senf Dip
- Cesar Salad
  Ei I Tomate I Croutons I Parmesan Dressing
- Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing & Honig Senfdressing
  Tomate I Gurke I Paprika I rote Zwiebel I Fetakäse I Parmesan
- Brotkorb & Steinofenbaguettes mit verschiedenen Dips

Suppen am Tisch

- Gelbes Thai Curry
- Karotten Kokos Ingwersuppe
- Hochzeitssuppe mit Gemüse Julienne & Eierstich
- Tomatencremesüppchen mit Kräuter Schmand, Rucola Pesto und Tomatensalsa
- Spitzpaprikasüppchen mit Kokosmilch
- Süßkartoffelsüppchen

Saisonal je nach Jahreszeit

- Spargelsuppe I Cremesuppe vom Pfifferling I Kürbissuppe I Wildkraftbrühe
  - **+ 2.00 EUR p.P.**

Hauptgänge

Rind

- Rouladen vom Rind mit Gurke und Speck an eigener Sauce
- Rinderbraten „Sous Vide“ mit Pfeffersauce
- Rindergulasch mit Waldpilzen und Paprika
- Geschmorte Ochsenbacken I **+ 2.50 EUR p.P.**

Schwein

- Zarte Schweinefilet mit Champignon Rahmsauce
- Schweinenackenbraten „Sous Vide“ mit Portweinjus
- Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Speck und Zwiebel

Geflügel

- Pollo Fino vom Hähnchen mit Pestojus
- Hähnchenbrust überbacken mit Tomate Mozarella
- Hähnchen in Currysauce mit Wok Gemüse
- Keule vom Maishuhn mit Teriyaki Sauce

Fisch

- Lachsfilet im Ganzen mit Parmesan Kräuterkruste
- Lachsfilet in Safransauce
- Zander- & Lachsfilet mit Krustentiersauce

Vegetarisch

- Geschmorte Aubergine in Tomatensauce und orientalischen Gewürzen
- Gelbes Thai Curry mit Wok Gemüse
- Penne an Pesto mit Kirschtomaten, Blattspinat und Pinienkernen
- Gemüselasagne Mediterran

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Pesto Kartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffel Trüffelstampf
- Kanarische Meersalz Kartoffel (Papas Arrugadas)
- Kroketten
- Tortellini Thymiangratin
- Kurkuma Reis
- Gebratene Wok Nudeln
- Butterspätzle

Gemüsebeilage

- Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
- Mediterranes Gemüse
- Pfannengemüse
- Pilzpfanne
- Wok Gemüse
- Glasierte Karotten
- Blattspinat in Rahm
- Curryspitzkohl
- Rotkohl

Saisonal

- Spargel I **+ 5.00 EUR p.P.**
- Pfifferlinge mit Speck & Zwiebel in leichten Rahm I **+ 4.00 EUR p.P.**

Dessert im Glas

- Herrenspeise (mit und ohne Alkohol)
- Rote Grütze mit Vanillecreme
- Panna Cotta mit Himbeeren
- Panna Cotta von dunkler Schokolade mit Mandelcrunch
- Mousse au chocolate mit Tonkabohne
- Brownie mit Mascarponecreme und Himbeere
- New York Cheesecakes
- Cantuccini Tiramisu (mit Frucht nach Saison)
- Kaiserschmarrn Steinobst nach Saison (warm)
- Kokos Tapioka mit Mangokompott (vegan)

Saisonal

- Rhabarberkompott mit Vanillecreme
- Zwetschgenröster mit Mascarponecreme
- Lebkuchencreme mit karamellisierten Mandeln & Bratapfel Chutney

Preis

- 44.50 EUR p.P. 4 Gang II (Vorspeise I Suppe I Hauptgang I Dessert)
- 39.50 EUR p.P. 3 Gang II (Vorspeise I Hauptgang I Dessert)
- 36.50 EUR p.P. 3 Gang II (Suppe I Hauptgang Dessert)
- 32.50 EUR p.P. 2 Gang II (Vorspeise I Hauptgang)
- 29.50 EUR p.P. 2 Gang II (Suppe + Hauptgang oder Hauptgang + Dessert)
- **Einzelkomponenten auf Anfrage auch bestellbar**

Auswahl

- **bis 50 Personen**
  - 4 Vorspeisen + Brot & Dip
  - 1 Suppe
  - 2-3 Hauptgänge (inklusive Vegetarisch)
  - 2-3 Beilagen & 2 Gemüsebeilagen
  - 2 Desserts
- **ab 100 Personen**
  - 5-6 Vorspeisen + Brot & Dip
  - 1 Suppe
  - 3-4 Hauptgänge (inklusive Vegetarisch)
  - 3 Beilagen & 3 Gemüsebeilagen
  - 2-3 Desserts