

Das besondere Buffet

(ab 20 Personen)

Marinierte Nordseekrabben
mit Avocado und Tomatenwürfeln

*

in Olivenöl gebratene Riesengarnelen mit Cocktailsauce

*

Rauchfischplatte mit Aal, Lachs, Forelle, Schillerlocke und Heilbutt
dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

*

rosa gebratener Rehrücken mit Früchten garniert
Cumberlandsauce

*

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
und Mango

*

garnierte Medaillons von Schweine- und Putenfilet

*

Französische Käseauswahl

*

Brotvielfalt und Butter

klare Kalbsbrühe mit Eierstich und Gemüsefäden

*

Rinderfiletmedaillons mit Kräuterpilzen überbacken
dazu frisches Gemüse Ihrer Wahl
und überbackenen Sahnekartoffeln



weißes Mocca Mousse

*

Salat von frischen Früchten

*

Beerengrütze mit Sahne und Vanillesauce

pro Pers. 43,20 €