

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 überbackene Sahnekartoffeln

Weißes Moccamousse

*

Salat von frischen Früchten

*

Beerengrütze mit Sahne und Vanillesauce

Preis pro Person 36,50 €