

Das etwas andere Buffet (ab 20 Personen)

Garnierter Lachs „im Ganzen pochiert“ mit gefüllten Eiern

*

Terrine von Edelfischen mit Kräuterschmand

*

Marinierte Garnelen auf grünem und rotem Hüttenkäse

*

Entenbrustscheiben auf Apfel-Mango-Salat mit Preiselbeersauce

*

Rehrücken in Rosmarin gebraten mit marinierten Pfifferlingen

*

Pilzterrine mit gefüllten Birnen

*

Blatt- und Rohkostsalate

*

Brotauswahl und Butter

Creme von Blattsalaten mit Gorgonzola

*

Gefüllte Poulardenbrust auf Kräutersauce
mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Schupfnudeln

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

*

Pistaziencreme

Preis pro Person 27,00 €