

## Buffetvorschlag I:

Salatbar mit Lollo Rosso, Lollo bianco, Ruccola, Radicchio, Chicoree  
dazu Tomate, Gurke, Paprika, Parmesan, Oliven, Pinienkerne  
und zwei verschiedene Dressings nach Wahl  
mit weiteren marinierten Salaten

Fischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Fisch  
an Dill-Senf-Sauce

Käseauswahl mit Trauben und Wallnüssen dazu Feigen-Senfsauce

Eierplatte ganz traditionell mit gespritzter Eiermasse

Strauchtomate und Büffelmozzarella

Honigmelone Schinken

Partybrötchen und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

Schweinefilet mit Champignons an Jus,  
Putenroulade mit Pistazienfarce gefüllt  
mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren, Mandelbroccoli,  
Speckbohnen, Blumenkohl und Kohlrabi  
und

Rotbarbenfilet auf der Haut gebraten  
auf dem Tomaten-Lauchbett mit Limonenöl  
dazu Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Rote Beerengrütze  
Frische Früchte mit Amaretto

Preis pro Person Euro 29,00

## Buffetvorschlag II:

Salatbar mit Lollo Rosso, Lollo bianco, Ruccola, Radicchio, Chicoree  
dazu Tomate, Gurke, Paprika, Parmesan, Oliven, Pinienkerne  
und zwei verschiedene Dressings nach Wahl  
mit weiteren marinierten Salaten

Fischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Fisch  
an Sahnemerrettich und Dill-Senf-Sauce

Käseauswahl mit Trauben und Wallnüssen dazu Feigen-Senfsauce

Strauchtomate und Büffelmozzarella

VitelloTonnato

Roastbeef mit Remouladensauce  
Antipasti misti

Eierplatte ganz traditionell mit gespritzter Eiermasse

Partybrötchen und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

Spanferkel an zweierlei Saucen  
und

Perlhuhn mit Preiselbeerhollandaise  
oder

Straußensteaks

mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren, Mandelbroccoli,  
Speckbohnen, Blumenkohl

und

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Blattspinat mit Krustentiersauce  
dazu Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse  
Frische Früchte mit Amaretto  
Eisberg, Creme brulee, Panna Cotta

Preis pro Person Euro 33,00

## Buffetvorschlag III:

Salatbar mit Lollo Rosso, Lollo bianco, Ruccola, Radicchio, Chicoree  
dazu Tomate, Gurke, Paprika, Parmesan, Oliven, Pinienkerne  
und zwei verschiedene Dressings nach Wahl  
mit weiteren marinierten Salaten

Fischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Fisch  
an Dill-Senf-Sauce

Käseauswahl mit Trauben und Wallnüssen dazu Feigen-Senfsauce  
Strauchtomate und Büffelmozzarella

Honigmelone Schinken

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan

Antipasti mit Tomate, Zucchini,  
Champignons und Aubergine

Partybrötchen und Brotauswahl mit Butter

\*\*\*

Schweinefilet an zweierlei Saucen  
und

Brust und Keule von der Ente an Orangensauce  
oder

Hirschkeule zart geschmort an Preiselbeersauce  
mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren, Mandelbroccoli,  
Speckbohnen, Blumenkohl  
und

Rotbarbenfilet auf der Haut gebraten auf dem Tomaten-Lauchbett mit  
Krustentiersauce

dazu Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Rote Beerengrütze, Frische Früchte mit Amaretto  
Schokoladenmousse, Tiramisu

Preis pro Person Euro 37,00