

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. 48,00 €