

## **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 Moccamousse

\*

Salat von frischen Früchten

\*

Beerengrütze mit Sahne und Vanillesauce

\*\*\*\*\*

pro Pers. 38,50 €