# Gesellige Runde mit Freunden

ab 30 Personen

## Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-FenchelSalat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Salat

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

## Warmer Buffetteil

- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Pfeffersauce
- Gratinierte Kartoffeln mit Lauchlocken
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

## Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Käsesticksvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

## Beilagen

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter