

Zusammen durchs Leben

ab 50 Personen



EVENTHAUS
Giebel

Anti Pasti

- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip

Salatbuffet

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelstücken und Blatt Petersilie verfeinert
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

Warmer Buffetteil

- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons und Lauchlocken
- Geschmorte Ochsenbäckchen in einer eleganten Burgundersauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat · Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhren-talern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

Dessert

- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erbeerpüree getoppt
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Thunfischcreme und Aioli