

# Das perfekte Dinner

ab 50 Personen

EVENTHAUS  
*Giebel*

## *Frisch aus dem Meer*

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Aromatischer Stremellachs mit buntem Pfeffer
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen

## *Anti Pasti*

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

## *Kalter Buffetteil*

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

## *Salatbuffet*

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

## *Warmer Buffetteil*

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm
- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

## *Dessert*

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## *Beilagen*

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Dattel-Dip