# Feine Spezialitaeten

ab 30 Personen

## Kaltes Fingerfood

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steak-hüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl

## Salatbuffet

- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

## Dessert

- Obstfours, Schokoladen Cups mit einer Erdbeersahne Füllung und frischen Früchten der Saison verziert
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping