

# Unser grosses Fest

ab 90 Personen

Preis im Haus: 34,90 € pro Person

Preis ausser Haus: 39,90 € pro Person



## Anti Pasti

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Garnelen mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Mild geräuchertes Forellen let mit Sahne-Meerrettich
- Graved-Lachs mit feinen Kräutern gebeizt an Honig-Dill-Senfsauce
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Mini-Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

## Kalter Teil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische mini Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Feste soll man feiern Sahnemeerrettich
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Salatbuffet

- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Knackiges Rohkostgemüse mit Dressing nach Wahl
- Floridassalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und

F17-35 Mandarinen mit Joghurt abgerundet

## Warmer Teil

- Goldbraunes Spanferkel saftig aus dem Ofen mit Champignon-Rahm-Sauce
- Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, dry aged gereift unter der Kräuterkruste mit einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gemüseplatte „Provençal“ mit Kräuter-Champignons, Broccoli und Vichy-Möhren, dazu Sauce Hollandaise
- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

## Dessert

- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Beschwipste Pflaumen in Chianti auf Vanille-Mousse
- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping

## Beilagen

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme