

# Familiaere Runde

ab 30 Personen

Preis im Haus: 28,90 € pro Person

Preis außer Haus: 33,90 € pro Person



## Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Hähnchen let „Italia“ mit einer Farce aus Tomaten, Oliven und einem Tomaten-Basilikum-Dip
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Bayerischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert

## Brot und Dips

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

## Warmer Buffetteil

- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Pfeffersauce
- Gratinierte Kartoffel mit Lauchlocken und Porree
- 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
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen