

Feine Spezialitäten

ab 25 Personen

Preis im Haus: 38,90 € pro Person

Preis außer Haus: 43,90 € pro Person



Frisch aus dem Meer

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
- Garnelen mit Melonenperlen und Cocktail-Dip

Antipasti

- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt

Vorspeisen

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfee gefüllten Birnen

Salatbuffet

- Knackiges Rohkostgemüse mit Dressing nach Wahl
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette

Warmer Buffetteil

- Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, Dry Aged gereift unter der Kräuterkruste mit einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-GrigioRahmsauce
- Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

Dessert

- Creme Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce

Beilagen

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade