

Gourmet-Bufferet

ab 70 Personen

Preis im Haus: 39,90 € pro Person

Preis außer Haus: 44,90 € pro Person



Fisch, Antipasti, Vorspeisen

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Sensauce
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer
- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Mini-Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailltomaten und Kräuterpesto
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfe gefüllten Birnen
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Grüner Wasabi-Wrap mini mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
- Eingelegte Waldpilze mit Zwiebeln und bunter Paprika auf Sauerteigbrot

Salatbuffet

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffel vinaigrette
- Caesar's Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Warmer Buffetteil

- Rinderfilet Chateaubriand, Dry Aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Lachssteaks, aromatisch in Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert
- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous (Vegan)

Dessert

- Creme Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert

Beilagen

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