

KULINARIE-BUFFET

SUPPE

Tomatensuppe mit Sahne abgeschmeckt
und Kräutern verfeinert

KALTE VORSPEISEN

Feine Fischplatte an einer Röhreikuppel angerichtet mit Räucherlachs,
Graved Lachs einer Räucherfischauswahl sowie
Sahne-Meerrettich und einer Senf-Dijonsauce

Tomaten auf Rucola mit Parmesanspänen und Honig-Senf-Dressing

Vitello Tonato vom Schwein mit Kapernäpfeln und frischen Kräutern

Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Antipasti: verschiedene eingelegte Gemüsesorten

Marktfrische Rohkostvariationen mit einem Blattsalatmix
und verschiedenen hausgemachten Dressings
Schwäbischer Kartoffelsalat, italienischer Nudelsalat, Apfel-Möhrensalat

WARME SPEISEN

Goldmakrelenfilet auf saisonalem Gemüse
mit einem Wildreis und einer Petersiliensauce

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken,
dazu reichen wir Kartoffelspalten und Sour Cream

Schweinerouladen gefüllt mit Frischkäse und einer Gemüsefarce,
dazu reichen wir ein Kartoffelgratin und Vichy Möhren

VEGAN: Grüner Spargel mit Vollkornpenne, gebraten in Olivenöl
mit Cocktailtomaten, roten Zwiebeln und gelber Paprika

DESSERT

Früchtequark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Verschiedene Sorten Eis mit diversen Saucen

23,90 €
PRO PERSON
ab 25 Personen

