

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

WARMES 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 35 PERSONEN
Alle Preise inkl. MwSt.

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden,
fragen Sie unsere Mitarbeiter

