

BUFFET

SALATE

Cherrytomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
Feldsalat Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen
Caesar Salad mit Parmesan
Bauernsalat mit Ziegenkäse
Italienische Antipasti

Warmes Baguette mit Kräuterbutter

VORSPEISEN

Überbackene Champignons gefüllt mit Blattspinat
Vitello tonnato

HAUPTGERICHTE

Ganze Lachsseite, gedünstet mit grobem Salz
Ganzes Spanferkel am Spieß
Krustenbraten mit Pfeffersauce

VOM HOLZKOHLEGRILL

Hähnchenspieße mit Erdnusssauce
Schweineschnitzel aus der Oberschale
Gemüsespieße
dazu Pfeffer-, Senf- und Barbecuesauce

BEILAGEN

Rosmarin Kartoffeln
Kartoffel Kroketten
Basmati Reis
Gemüse aus der Wokpfanne

DESSERT

Dessertvariationen in kleinen Gläsern

pro Person 43.00€
(ab 80 Personen)

BUFFET

SALATE

Cherrytomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
Feldsalat Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen
Caesar Salad mit Parmesan
Bauernsalat mit Ziegenkäse
Italienische Antipasti

Warmes Baguette mit Kräuterbutter

VORSPEISEN

Überbackene Champignons gefüllt mit Blattspinat
Gnocchi in Gorgonzolasauce

HAUPTGERICHTE

Roastbeef am Stück, rosa gebraten, dazu Sauce Bearnaise
Viktoriabarsch in Senfsauce
Gemüselasagne

VOM HOLZKOHLEGRILL

Schweineschnitzel aus der Oberschale
Rinderhüftsteaks
Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce
dazu Pfeffer-, Senf- und Barbecuesauce

BEILAGEN

Zucchini mit Käse überbacken
Basmati Reis
Gratin dauphinois
Gemüse aus der Wokpfanne

DESSERT

Dessertvariationen in kleinen Gläsern

pro Person 46.00€
(ab 80 Personen)