

# 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 44.00€**  
(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 47.00€**  
(ab 80 Personen)