

**Sie mögen es  
individuell?**

Selbstverständlich können  
wir auch Wünsche erfüllen,  
die Sie nicht in unseren  
Vorschlägen finden.

## Buffet „Rund ums Mittelmeer“

### VORSPEISEN:

- Vitello tonnato vom Schweinerücken mit Thunfischcreme und Kapern (c)
- Ägäischer Pulposalat mit Knoblauch und Zitrone (c)
- Tabbouleh mit Bulgur, Frühlingslauch und Petersilie (d) **vegan**
- Tiropita: Griechischer Schafskäse und Spinat würzig abgeschmeckt und im Strudelteig gebacken (d,g) **vegetarisch**
- Gefüllte Weinblätter und gegrillte Aubergine **vegan**
- Ofenfrisches Ciabatta mit dreierlei kalten Dips: Hummus, Rote Bete-Dip, Koriander-Minz-Jogurt (g) **vegetarisch**
- Ofenfrisches Ciabatta und Fladenbrot mit Salzbutter (g)

### HAUPTSPEISEN:

- Scheiben vom Lammkeulenbraten mit griechischer Kräuterjus (i)
- Gebratenes Rotbarschfilet mit geschmolzenen Tomaten und Kalamata-Oliven (c,6)
- Zarte Hähnchenbrust a la Catalana mit Paprika-Honig Gemüse
- Provenzalisches Schmorgemüse **vegan**
- Tagliatelle (d) **vegan**
- Pilawreis mit Zwiebeln und Knoblauch **vegan**

### DESSERT:

- Limetten-Tiramisu im Glas serviert (a,d,g) **vegetarisch**
- Mandelcème mit Aprikosen (g)
- Profiteroles (Italienische Windbeutel) mit Bourbon-Vanille-Creme und frischen Früchten (d,g) **vegetarisch**

**34,80 €** (brutto / p.P.)