

**Sie mögen es
individuell?**

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

Buffet „Pottpourri“

VORSPEISEN:

- Sanft gegarter Schweinerücken „Vitello Tonnato Art“ mit pikanter Thunfisch-Creme, Kapern und Zitrone (c)
- Italienischer Pasta-Salat mit gebratenen Zucchini, Karotten, Aubergine, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie mit gehobeltem Grana Padano (d,g) **vegetarisch**
- Marinierte Gemüse Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons und Balsamico-Zwiebeln (g) **vegetarisch**
- Marinierte Zucchini-Feta Röllchen (g) **vegetarisch**
- Schüssel bunte Pflücksalate und Rohkost mit French Dressing und Cocktail Dressing (j) **vegan**
- Ofenfrisches Ciabatta und Baguette dazu Butter und Kräuterbutter nach Hausrezept (d,g) **vegetarisch**

HAUPTSPEISEN:

- Maishähnchenbrust mit Rosmarinkruste auf Waldpilz-Ragout (d,g)
- Mit der Haut gebratenes Lachsfilet (c)
- Bunte Gemüseauswahl aus Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, grüne Bohnen dazu Sauce a la hollandaise (g) **vegetarisch**
- Blattspinat mit Knoblauch in Sahne (g) **vegetarisch**
- Kartoffelgratin (g)
- Rosmarinkartoffeln

DESSERT:

- Dunkle Schokoladenmousse mit Vanillesauce und Früchten im Glas (g) **vegetarisch**
- Panna Cotta mit Vanille und Limette abgeschmeckt, dazu Erdbeer-Minzepüree (g)

ZUM ABSCHLUSS:

- Gemischte Käseplatte (5 Sorten) mit Trauben, Oliven und Feigensenf, Walnussbrot (g,j,h) **vegetarisch**

32,80 € (brutto / p.P.)