

**Sie mögen es
individuell?**

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

Buffet „Gala & More“

VORSPEISEN:

- Auswahl von Fischen aus dem Rauch, dazu Sahne-Meerrettich (c,g)
- Vitello Tonnato vom Schwein an Thunfischcrème und Kapern (c,g)
- Eismeergarnelen an fruchtiger Cocktailsauce und frische Ananas auf Friseesalat im Glas serviert (a,g)
- Antipasti von Gemüse und Balsamico-Zwiebel mit Grissini im Glas serviert (d) **vegan**
- Knackfrische, bunte Blattsalate mit Mozzarella di Bufala, Sprossen, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen, hausgemachte Crema di Balsamico
Dazu: Parmesandressing oder French Dressing (g,h)
- Marinierte Zucchinirollchen mit Feta (g) **vegetarisch**
- Ofenfrisches Ciabatta mit Salzbutter (d,g) **vegetarisch**

HAUPTSPEISEN:

- Zarter Kalbsbraten in Trüffelrahmsauce (g,i)
- Zart gebratenes Schweinefilet an Aprikosen-Pfeffer-Jus (g,i)
- Lachsfilet auf der Hautseite gebraten mit Rosmarin (c)
- Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Tortellini in Rahmsauce, gehobelter Grana Padano (d,g) **vegetarisch**
- Buntes Gemüse der Saison, dazu Sauce a la Hollandaise (g) **vegetarisch**
- Kartoffelgratin (g) **vegetarisch**
- Hausgemachte Butterspätzle (a,d,g) **vegetarisch**

DESSERT:

- Grießflammeri auf Kirschragout (d,g)
- Zweierlei Mousse au Chocolat mit Karamellsauce (g) **vegetarisch**
- Schokoladen-Walnuss-Törtchen mit kleinem Früchtespieß (a,d,g) **vegetarisch**

38,40 € (brutto / p.P.)