

**Sie mögen es
individuell?**

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

Buffet „In 80 Tellern um die Welt“

VORSPEISEN:

- Wiener Kalbstafelspitz fein aufgeschnitten dazu Gemüse-Vinaigrette (i)
- Warm geräucherter Stremellachs an Honig-Senf-Dill-Sauce (c,j)
- Antipasti Salumi mit Coppa di Parma, Mailänder Salami, italienischem Landschinken, Melone und Grana Padano (g)
- Spanische Tapasgemüse mit Pimientos de Padron, marinierte Oliven, gegrillte rote Paprika, Artischocke an Aioli im Glas serviert (g,6) **vegan**
- Knackige Blattsalate mit Tête de Moine Röschen dazu geröstete Kürbiskerne dazu French Dressing (g,i) **vegetarisch**
- Leichter mediterraner Pastasalat mit gebratenen Zucchini, Auberginen und Paprika, Olivenöl, weißer Balsamico, Blatt Petersilie und gerösteten Pinienkernen (h) **vegan**
- Gurkensalat „Thai Style“ mit geröstetem Sesam, Limette, Chili, roten Zwiebeln, weißer Sojasauce (k,l) **vegan**
- Minibrötchen mit Butter (d,g) **vegetarisch**

HAUPTSPEISEN:

- Rinderschmorbraten Boeuf la mode mit Wurzelgemüse (i)
- Saltimbocca von Schweinefilet mit Salbei und Landschinken dazu Weißweinsauce (g)
- Pochierte Medaillons vom Lachs und Welsfilet dazu Chardonnay-Sauce (g)
- Französisches Ratatouille **vegan**
- Indisches Linsencurry mit Kichererbsen, Gemüse und Koriander (h) **vegan**
- Kartoffelgratin (d) **vegetarisch**
- Tagliatelle (g) **vegetarisch**

DESSERT:

- Gebrannte Crema a la Catalan mit Zimt, Vanille und Orange (a,g) **vegetarisch**
- Bayrische Feine Topfencreme an Zwetschgen-Ragout (g) **vegetarisch**
- Zartbittere Mousse au Chocolat an Portweifeigen (g), **vegetarisch**

37,60 € (brutto / p.P.)