

**Sie mögen es
individuell?**

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

Buffet „Über den großen Teich“

VORSPEISEN:

- Gebackene Garnelenmuffins mit Knoblauchdip (c,d,e)
- Original Caesar Salad mit Salatherzen, knusprigem Bacon, Croûtons, Parmesan dazu klassisches Dressing (d,g)
- Hausgemachter Coleslaw- Salat mit gehobeltem Weißkohl und Karotte in Schmandmarinade (g) **vegetarisch**
- Hähnchenbrust „Hollywood Style“ mit Avocado und spicy Avocado-Dip, Tomate, rote Zwiebeln, Salatherzen und Basilikum (g)
- Garnelensalat mit frischen Früchten dazu Thousand-Island-Dressing (e,g,j)
- Gerösteter Toast mit Butter (d,g)

HAUPTSPEISEN:

- Gebratene Putenbrust an Cranberry-Sauce (g)
- Catfish unter der Erdnuss-Kruste (b,c,d)
- Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ-Sauce (i)
- Saftig marinierte Spare Ribs
- Potatoe-Wedges mit Sour Cream (g) **vegetarisch**
- Mandelbrokkoli (g,h) **vegetarisch**
- Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter (g) **vegetarisch**
- Kanadischer Wildreis **vegetarisch**

DESSERT:

- Homemade Brownies mit Nüssen und Früchten der Saison (a,d,g) **vegetarisch**
- New York Cheesecake mit Blaubeeren (a,d,g,) **vegetarisch**

33,50 € (brutto / p.P.)