

Buffet 49

Suppen:

1. Süppchen von feinem Blattspinat
2. Tomatencremesuppe mit Ginsahne
3. Broccolicremesuppe
4. Champignoncremesuppe
5. Zuckerschotensuppe
6. Lauchcremesuppe
7. Curry beef Suppe
8. Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Einlage
9. Hühnerbrühe mit Einlage

Warm:

1. Schweinefilet im Schinkenmantel
in Pilzrahm mit Gemüse und Kartoffelgratin
2. Schweinelendchen im Schinkenmantel
auf Roquetfortrahm mit Brokkoliröschen
und Kartoffelgratin
3. Currygeschnetzeltes von der Putenbrust
mit Früchten und Reis
4. Geschnetzeltes in einer feinen
Cognacrahmsoße, Pfefferrahmsoße oder
Pilzrahmsoße mit Spätzle
5. Zürcher Rahmgeschnetzeltes
mit hausgemachten Spätzle oder Reis mit Gemüse
der Saison
6. Filetspitzen "Stroganoff"
mit frischen Champignons, Tomaten,
Gurkenstreifen, Kartoffelrösti oder Spätzle

7. Lachskissen gefüllt mit Mozzarella,
Basilikumschaum und Butterreis
8. Wildragout in Preiselbeerrahmsoße
und Butterspätzle
9. Gänsebrust mit Rotkohl, Klößen und Bratapfel

Kalt:

- 1 Platte Vitello Tonnato
(feine Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce)
- 1 Platte Gemüse Antipasti
(marinierte Zucchini, zarte Scheiben von Auberginen, Kapern,
getrocknete Strauchtomaten, Paprika, Schalotten, Oliven)
- 1 Platte Thunfisch-Carpaccio mit Rucola
- 1 Platte Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesano Reggiano
- 1 Platte Tomaten mit Buffalo-Mozarella und frischem Basilikum
- 1 Platte mit Honigmelone und Schinken
- 1 Fischplatte
- 1 Käseplatte
- Baguette, verschiedene Brotsorten, Butter

Dessert:

Hier stellt Ihnen unser Küchenchef ein Dessertbuffet zusammen. Lassen Sie sich überraschen, Sie werden staunen.

EUR 49,00 pro Person

Bis 50 Personen:	1 Suppe	2 Hauptgerichte
Ab 51 Personen:	1 Suppen	3 Hauptgerichte