

Unsere Buffet Angebot

Buffet Estate

Gültig von Mai 2017 bis 31. August 2017

Unsere kalten Vorspeisen

Bresaola (*luftgetrocknete Rindfleischspezialität*)
auf Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanflocken
an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Sashimi-Thunfisch mit Flusskrebse und Meeresalgen

* * *

Gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika, und Champignons

* * *

Insalata Natura mit Eiern, Schafskäse, Mais, Karotten,
Oliven und rote Zwiebeln in Cocktail-Dressing

Brot und Kräuterquark

Unsere warmen Gerichte

Duroc-Schweinefilet mit Champignons in Trüffelsauce
und

Putenmedaillons mit gegrillten Tomaten in Basilikumsauce

Beilage

Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolat • Panna Cotta mit Erdbeeren

(Dieses Catering beinhaltet Teller und Besteck).

Für 20 Pers.: 26,50 € p.P. • Für 30 Pers.: 24,50 € p.P. • ab 40 Pers.: 22,50 € p.P.

