

Menü Exklusiv



Vorspeise am Buffet serviert

Antipastiplatte

gefüllte Peperoni mit Frischkäse | gegrillte Paprika | Zucchini und Aubergine |
sonnengetrocknete Tomate | in Öl eingelegte Champignons | kleine gegrillte
Tomaten | scharze und grüne Oliven | eingelegte Peperoni


Mozzarella und Scheiben von der Rispentomate
mit hausgemachtem Basilikumpesto

Mit Rosmarin gebratenes, mediterranes Gemüse

Griechische Oliven und Schafskäse

Frische Baguettescheiben
Aioli | Kräuterbutter | Tomate-Frischkäse-Dip

Hauptgericht am Buffet serviert


Knackige Blattsalatvariation 
mit Cherrytomaten, Möhrenstreifen, Gurken, Radieschen und Mais
Joghurtdressing | Himbeervinaigrette

Dreierlei vom Mini-Wrap 
Hähnchen | Lachs | Vegetarisch

Filet vom Lachs und Zander an Zitronengrasvelouté,
dazu Rosmarinkartoffeln 

Medaillons vom Strohschwein im Speckmantel
mit Cassis-Pfeffersauce, dazu Butterspätzle 

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce,
dazu Kartoffelgratin  mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise 

Dessert

Mascarpone-Quark
auf einem Himbeerbett mit Rohrzucker garniert

Mango-Tiramisu
mit frischen Früchten garniert

Duett vom Mousse au Chocolat

Mitternachtssnack nach Wahl