



Menü Deluxe



Flying Buffet

Zum Empfang der Gäste auf Tabletts serviert
Wir empfehlen 3 Sorten mit jeweils einem Teil pro Gast

Tomaten-Mozzarella-Spieße 
Herzhafter Crepes mit Lachs gefüllt
Mini-Cheeseburger
Gefüllte, vegetarische Blätterteigtaschen 
Mit Hähnchenbrust gefüllte Wraps
Datteln im Speckmantel

Vorspeise

am Buffet serviert

Mozzarella und Scheiben von der Rispentomate
mit hausgemachtem Basilikumpesto
Mit Rosmarin gebratenes, mediterranes Gemüse
Griechische Oliven und Schafskäse
Knackige Blattsalatvariation
mit Cherrytomaten, Möhrenstreifen, Gurken, Radieschen und Mais
Joghurtdressing | Himbeervinaigrette
Frische Baguettescheiben
Tomate-Frischkäse-Dip | Kräuterbutter | Aioli

Hauptgericht

am Buffet serviert

Medaillons vom Strohschwein mit Kartoffel-Parmesankruste
dazu Rosmarinkartoffeln 

Roastbeef vom Jungbullen rosig gegart, am Buffet tranchiert
an Pfefferrahm und Kräuterbutter, dazu Kartoffelgratin  mit Sahne und
herzhaftem Käse überbacken

Picata Milanese

Kikok-Hähnchenbrust in Ei-Parmesan-Hülle
an Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu frische Pasta  mit hausgemachtem Pesto

marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise 

Gemüsepfanne nach Art des Hauses 

Riesen-Champignons gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse 
in einer Knoblauchsauce gratiniert

Dessert

Himbeer-Panna-Cotta auf fruchtigem Himbeerpüree
Cheesecake mit einem Topping aus frischen Beeren
Frisches Obst-Arrangement
mit Bourbon-Vanillesauce

Mitternachtssnack nach Wahl