

## EIN TRAUM IN WEIß

### KALTES BUFFET

Grissinistangen an Trüffelsalami  
Hausgemachte Party-Frikadelle nach Papas Rezept  
Parma-Schinken an Cantaloupemelone  
Roastbeefröllchen mit Remoulade  
Zarte Putenschnitzel in Corn-Flakes-Panade  
Hauseigene Kräuterhacksteaks auf Ruccola  
Mini-Schweine-Schnitzel mit Zitronenecken  
Fischplatte mit Räucher-, Graved-, Stremellachs, geräucherter Aal,  
Krabbencocktail und geräucherten Forellenfilets  
Internationale Käsespezialitäten  
Tomaten-Brot Salat mit Basilikum  
Kartoffelsalat mit Artischocken  
Putenbruststreifen auf Feld-Salat mit Cherry-Tomaten  
Ausgesuchtes Brot- / Brötchensortiment mit Butter, Aioli, hauseigener  
Kräuterbutter, Kartoffel-Knoblauch-Dip, Cocktail-Dip

### WARMES BUFFET

Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Jus  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken + Basilikum auf frischem  
Gemüsebett aus Porree, Möhren, Sellerie an Rieslingsauce  
Zanderfilet auf mediterranem Gemüsebett aus Paprika,  
Zucchini und Aubergine  
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons  
Kaiser-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Wildreis  
Gemüseplatte mit Bohnen im Speckmantel, Blumenkohlröschen,  
Mandel-Broccoli und Spargelstangen dazu Sauce Hollandaise

### DESSERT

Capuccino-Creme  
Vanille Mousse  
Quarkspeise mit frischen Himbeeren  
Amaretto-Creme mit Mascarpone

ab 60 Personen , p. P. 29,90 €

## DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

### KALTES BUFFET

Mini-Geflügelspieße mit Cherry-Tomaten  
Medaillons vom Schweinefilet mit flambierten Früchten  
Mini-Parmesan-Hacksteaks  
Mini-Wraps mit knackiger Salat-Füllung und Salsa-Dip  
Räucherlachs auf Melonenschiffchen  
Datteln im Speckmantel  
Roastbeefröllchen mit Chefkochs Kräuterremoulade  
Caesar´s Salad mit Parmesan, Sardellenfilets und Baconstreifen  
Ausgesuchtes Baguette- und Partybrötchen-Sortiment  
dazu Kräuterbutter, Aioli, Butter, Spinat-Creme

### WARMES BUFFET

Schweinefilet im ganzen bei Niedrigtemperatur rosa gegart im  
Schokoladen-Mantel -vor Ort tranchiert dazu  
eine Kirsch-Cognac-Sauce  
Kartoffelpüree mit Ruccola  
Knackiges Paprikagemüse  
Geschmorte argentinische Rinderhüfte in Barolosauce  
Bohnen im Speckmantel  
Kaiser-Spätzle  
Zart gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüsebett aus Porree,  
Möhren und Sellerie dazu Rieslingsauce  
Rosmarinkartoffeln  
Vegetarische Reispfanne mit Curry, Rosinen, Safran und Aprikose

### DESSERT

(JEWEILS IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT )

Stracciatella Mousse  
Prosecco-Creme  
Obstsalat mit Eierlikör

ab 40 Personen , p. P. 29,90 €