

## 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 (JEWEILS IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT)

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

ab 60 Personen , p. P. 34,90 €

## 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. 32,90 €