

Salate / Vorspeisen

- Mariniertes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Champignons)
- Crostini mit z.B. schwarzer Olivenpaste oder Geflügellebercreme oder Avocado-creme oder Ziegenkäsecreme
- Salamimuffins
- Entenbrust (kalt serviert) mit Balsamico-Jus
- Lachs mit Senfmousse in Dillgelee
- Vitello Tonnato

Hauptgerichte

- Toskanischer Kräuterbraten vom Schweinehals
- Gefüllte Hähnchenbrust (mit Trockenfrüchten)
- Lachs in Blätterteig

Beilagen

- Rosmarinpolenta
- Ofengemüse
- Möhren-Mandel-Reis

Dessert:

- Mousse au chocolat mit Maracujasoße
- Creme Caramel mit Orangenkaramell
- Panna cotta mit roter Grütze

Preis pro Person (ohne Geschirr, sonstige Ausrüstung und Service): **44,00 EUR**

Preis ohne Dessert: **38 EUR pro Person**

Alle Preis zzgl. Mehrwertsteuer. Diese beträgt i.d.R. 7%. Werden über das reine Büfett hinaus Serviceleistungen erbracht oder Ausrüstung (z.B. Geschirr oder Tische) vermietet, beträgt die Mehrwertsteuer 19%.

Stand der Preisinformation: 04.05.2018. Spätere Änderungen vorbehalten.