

Salate / Vorspeisen

- Bulgursalat
- Toskanischer Brotsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Marinierte Melone mit Parmaschinken
- Geflügellebermousse mit Apfel-Sherry-Gelee im Gläschen
- Lachs in Zitronengrasbeize mit süßer Senfsoße
- Mariniertes Gemüse (Champignons, Zucchini, Auberginen)
- Stangenweißbrot

Hauptgerichte

- Schmorbraten von der Rinderbrust
- Lammrücken mit grüner Olivenpaste
- Quiche mit Räucherlachs und Spinat
- Gefüllte Zucchini mit Wildreis

Beilagen

- Malfatti (Spinat-Ricotta-Klößchen)
- Aprikosencouscous süß-scharf
- Buntes Ofengemüse
- Rosmarinkartoffeln

Dessert

- Biskuit mit Vanillecreme und Maracujasirup in Gläschen
- Mousse au chocolat im Gläschen
- Erdbeer-Panna cotta mit Balsamicosirup im Gläschen

Preis pro Person (ohne Geschirr, sonstige Ausrüstung und Service): **53,00 EUR**

Preis ohne Dessert: 48,00 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.