



Sommerbuffet 2024

Vorspeisen:

kalte Gazpacho mit frischen Kräutern, Brotcroûtons

sommerlicher Gemüsesalat mit Chipotle-Erdbeer-Dressing

Rucola-Feldsalat mit gegrilltem Pfirsich, salzigem Kuhmilchkäse, Mandelsplittern

Reisnudel-Salat mit Gartengemüse

Dip-Balls

Hauptgänge:

gegrillte Hähnchenbrust in Joghurt-Kokos-Marinade

argentinisches Rinderhüftsteak in Cognac-Kaffee-Thymian-Marinade

Kichererbsen-Thai-Curry-Pfanne mit Süßkartoffeln (vegan)

gegrilltes saisonales Gemüse

Kräuter-Backblech-Kartoffeln

gebackene Süßkartoffelwürfel

Dessert:

Maracuja Mascarpone Creme

oder

Joghurt mit Erdbeeren und Chiasamen

44,00 € inkl. MwSt. (19%) und 36,97 € netto

Optional wählbar:

norwegischer Fjordlachs auf Babyspinat in Weißweinsauce

pro Portion 5,00 € inkl. MwSt. (19%) und 4,20 € netto