



## 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**