

Diese Kreationen sind purer Genuss

ab 15 Personen

Das Geburtstagsbuffet

Kalt:

mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
fruchtiger Geflügelsalat mit Ananas und Spargel
Porree-Mais-Salat mit Mandarinen
Käsespezialitäten
Brotauswahl und Butter

Warm:

zarter Zwiebelschwenkbraten
mit frischen Champignons
Gemüse mit Sauce Hollandaise gratiniert
dazu Kartoffelgratin *oder* Röstkartoffeln

Dessert:

Hamburger Beeren-Grütze
mit Vanillesauce

pro Person

Außer Haus 22,90 €

Im Haus 25,70 €



Das Frühlingsbuffet

(ab 20 Personen)

Kalt:

Wildkräutersalat mit Radieschen und grünem Spargel
Frühlingsalat mit Kirschtomaten
Schafskäse und roten Zwiebeln
Marinierte Geflügelspieße
Anti-Pasti Salat mit marinierter Paprika
Zucchini, Möhren, Champignons und Zwiebeln
Tomate- Mozzarella mit Bärlauchpesto
Ciabatta mit Kräuterdip

Warm:

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste,
dazu feine Tomaten-Basilikumsauce,
buntes Gemüsepotpourri
und gratinierte Ofenkartoffeln
mit Ziegenkäse gratiniertes Schweinefilet,
geschmorte Birnen, Salbei,
zarte Frühlingskarotten und Röstkartoffeln

Dessert:

Zitronen-Sauerrahm-Mousse
mit Erdbeersauce

pro Person

Außer Haus 25,90 €

Im Haus 29,00 €

Das „feinschmecker“ Buffet

Kalt:

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce
Roastbeef
dazu Remouladensauce und Mixed Pickles
Honigmelone mit mildem Parmaschinken
Matjessalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Kräutern
bunter Shrimpsalat mit Paprikastreifen und Spargel
Lachs-Frischkäse-Spinat-Rolle auf Salatbett
Brotauswahl mit Butter

Warm:

Zarte Schweinemedallions
in rosa Pfeffersauce
mit Gemüsebouquet und
Kartoffelgratin

Dessert:

Mousse au Chocolate mit Früchten

pro Person

Außer Haus 23,90 €

Im Haus 26,80 €

Italienisches Vergnügen

ab 15 Personen

Das kleine Italien

Kalt:

gebratene Zucchini mit Tomatensugo
eingelegte Champignons mit Balsamico und Basilikum
Möhrenstifte mit Mandeln und Honig
rote Schalotten mit Portwein und Rosmarin
Mailänder Salami mit gefüllten Oliven
Pasta-Salat „Primavera“ mit Erbsen, Lauch und Sellerie
Ciabatta, Butter und Aioli

Suppe

„Minestrone“

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

Warm:

Venezianisches Nudelgratin
mit gebratenen Putenstreifen

oder

Rinderragout „Toskana“ mit Bandnudeln

Dessert:

Panna Cotta mit Himbeermark

pro Person

Außer Haus 25,50 €

Im Haus 28,60 €

la Toscana

Kalt:

Panzanella
(italienischer Brotsalat)
Auberginenröllchen
mit Parmaschinken und Scampi
Crostini mit Ziegenkäse
Büffelmozzarella mit Flaschentomaten
mediterraner Linsensalat mit Kaninchenfilet
Focaccia und Ciabatta mit Salsa Verde

Warm:

Saltimbocca à la Romana vom Schweinelachs
Rinderschmorbraten unter einer Kräuterhaube
Caponata Siciliana
(sizilianisches Gemüsegericht)
Knoblauchkartoffeln

Dessert:

Espressomousse
Angelos-italienisches Trüffelmousse

pro Person

Außer Haus 28,70 €

Im Haus 32,20 €



Venezia Buffet

Kalt:

Crostini - Tomate Mozzarella
Pinienschicken Salat mit Kirschkapern und Rucola
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Thunfischsalat
mit grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Ei
Schafskäse-Salat mit mediterranem Gemüse
Rucola mit gehobeltem Parmesan
Spanischer Serranoschinken auf Tomatenpaprika

Warm:

Zanderfilet auf Kräutertomaten mit Lauch
geschmorte Rinderkeule auf Toskanische Art
frisches Pfannengemüse und Kartoffelscheiben

Dessert:

Fruchtsalat mit Honig-Vanillesauce
Cappuccinoschaum mit Pistazien

pro Person

Außer Haus 27,50 €

Im Haus 30,90 €