Genuss im Mai

ab 50 Personen 29,90 Euro p. P.

Anti Pasti

- In Knoblauch eingelegte Champignons
- Gefüllte Cocktailtomaten mit Frischkäse
- Kleine Gemüsespieße mit Tomaten und Oliven

Kalter Buffetteil

- Mini-Geflügelspieße mit frischem Gemüse
- Kurpflaume im Speckmantel
- Zucchinistrudel im Blätterteig gebacken mit Knoblauch-Dip
- Roastbeef, zartrosa gebraten
- Schweinefilet im Blätterteig gebacken
- Grissinistangen mit Coppa verfeinert
- „Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße

Warmer Buffetteil

- Ganze Schweinefilets, rosa gebraten mit Sauce Bernaise
- Ganzes Roastbeef mit Kräuterkruste und Pfeffer-Rahm-Soße
- Gebratenes Tilapiafilet mit Kressesauce
- Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken
- Rosmarinkartoffeln mit gehackten Zwiebeln und gewürfeltem Speck
- Feinnussiger Stangenspargel mit zerlassener Butter
- Edelgemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Aus der Pastaecke

- Frische Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße

Salatbuffet

- Broccolisalat mit gewürfeltem Schinken und Mais
- Lauchsalat mit frischem Porree und Ananas
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Bunte Rohkostplatte aus frischem Gemüse mit erlesenen Dressings

Dessert

- Cremiges Tiramisu
- Frische Obstplatte mit verschiedenen Früchten und Vanillesauce
- Panna Cotta mit Passionsfrucht
- Käsespezialitäten

Beilagen

- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter