

# Nur das Beste

ab 30 Personen 35,90 Euro p. P.



## Frisch aus dem Meer

- Gemischte Fischplatte mit geräuchertem Lachs und Forellenfilets
- Cocktail von der Nordsee-Krabbe mit saftigen Melonenkugeln

## Salatbuffet

- Frische Rohkostplatte mit erlesenen Dressings
- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter

## Kalter Buffetteil

- Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison
- „Vitello Tonnato“ - Kalbsfleischscheiben in einer Thunfisch-Kapernsoße
- Hirschkalbsrücken mit frischen Preiselbeeren
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

## Warmer Buffetteil

- Rosa gebratenes Ochsenroastbeef unter der Kräuterkruste mit Cognag-Pfeffer-Sauce
- Schweinefilet in Dijon-Senf-Sauce
- Marinierte Scampi-Spieße mit Knoblauchsauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln mit frischen Kräutern
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Princess-Böhnchen im Speckmantel
- Knackiges Lauchgemüse in Sahnesauce

## Dessert

- Creme Brûlée, vor Ort gebläht
- Frische Obstplatte mit sahniger Vanillesauce

## Beilagen

- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter