

25 Jahre

ab 60 Personen - Aufpreis: 6,90 € pro Person



EVENTHAUS
Giebel

Frisch aus dem Meer

- Scheiben vom Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Büsumer Krabbencocktail mit Melonenperlen und Dill in der Sektfloße
- In Buchenholz geräucherte Lachsforelle an Honig-Dill-Sauce

Antipasti

- Spieße mit Mozzarellakugeln, schwarzen Oliven, roter und grüne Paprika
- Gegrillte Zucchini mariniert
- Marinierte gegrillte Paprika
- Hauchdünne Scheiben vom Parmaschinken mit Melonenperlen und rosa Pfefferkörnern
- Coppa und Italienische Salami

Vorspeisen

- Dörrpflaumen im Speckmantel
- Ochsen-Roastbeef an Kräuterremoulade
- Zucchinistrudel an Knoblauch-Dip
- Truthahnbrust an einer Orangenvinaigrette
- Ganzes Schweinefilet im Blätterteigmantel mit rosa Pfefferkörnern
- Trilogie vom Filet mit flambierten Früchten

Salatbuffet

- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen
- Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse
- Apfel-Fenchel-Salat mit Walnüssen
- Cale Slaw“ - Amerikanischer Weißkrautsalat
- Caesar's Salad mit Parmesan, Sardellenfilets und Räucherspeck

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce
- Flugentenbrust mit Apfel-Calvadosauce
- Wiener Zwiebelrostbraten an Zwiebelsauce
- Marinierte Scampispieße mit Knoblauchsauce
- Lyoner Kartoffeln mit gebratenen Speckwürfeln und Zwiebelringen
- Tomaten-Basilikum-Gratin mit Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Tagliatelle
- Gnocchi mit Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Vegetarische Gemüsepfanne in Kräutercreme
- Princess-Böhnchen im Speckmantel

Dessert

- Frische Obstplatte mit sahniger Vanillesauce
- Münsterländer Herrencreme mit Rum und eingelegten Kirschen
- Grand Marnier Mousse
- Fruchttige Erdbeer-Tiramisu

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter