

# Fruehstueck & Mittagessen

ab 40 Personen - Aufpreis: 4,90 € pro Person

EVENTHAUS  
*Giebel*

## *Frisch aus dem Meer*

- Holland-Matjes auf Apfelringen mit Zwiebeln
- Graved Lachs an Honig-Dill-Senfsoße
- Forellenfilets an Sahnemeerretich
- Mini-Stremelchenlachs

## *Antipasti*

- Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison

## *Vorspeisen*

- Kasseler carpaccio mit Himbeerdressing
- Putenbrustfilet an Orangenvinaigrette
- „Vitello Tonnato“ Kalbsfleischscheiben in Thunfisch-Kapern-Soße
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Grissinistrangen mit Parmaschinken umwickelt
- Mailänder Salami

## *Warmer Buffetteil*

- Flugentenbrust, zart rosa gebraten an fruchtiger Orangensoße
- Züricher Kalbgeschnetzeltes an Rieslingsoße
- Vegetarische Spinatlasagne mit Knoblauch
- Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken
- Frisch gedämpfter Butterreis
- Rotkohl mit frischen Apfelstückchen
- Princess-Böhnchen im Speckmantel

## *Salatbuffet*

- Feldsalat mit Orangenschnitz und Streifen von der gebratenen Putenbrust
- Rucola-Himbeer-Salat mit geräucherter Entenbrust
- Caesar's Salad mit Parmesan, Sardellenfilets und Räucherspeck

## *Dessert*

- Frische exotische Obstplatte mit Mascarpone-Schaum
- Fruchtige Orangencreme
- Original italienisches Panna Cotta mit Himbeersoße
- Verschiedene Käsespezialitäten

## *Beilagen*

- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter