

# Genuss im Mai

ab 50 Personen - Aufpreis: 5,90 € pro Person



## Antipasti

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

## Kalter Buffetteil

- Mini-Geflügelspieße mit frischem Gemüse
- Karpflaume im Speckmantel
- Zucchini-Strudel im Blätterteig gebacken mit Knoblauch-Dip
- Schweinefilet im Blätterteig gebacken
- Grissini-Stangen 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 Zanderfilet an Rieslingsauce
- 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