

# Land & Meer

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



## Frisch aus dem Meer

- Krabbencocktail mit kleinen Melonenperlen und Cocktaildressing, im Sektglas serviert

## Antipasti

- Eingelegte grüne und schwarze Oliven
- Eingelegte Cocktailtomaten

## Kalter Buffetteil

- Melonenspieße mit herzhaftem Lachsschinken Melonenperlen und rosa Pfeffer
- Datteln mit fruchtiger Creme gefüllt
- Kalbsrücken, geschmackvoll angerichtet, mit Maronenpüree
- Kasseler Carpaccio mit fruchtiger Himbeersauce

## Aus der Pastaecke

- Tagliatelle mit frischer Paprika und Wirsingstreifen

## Warmer Buffetteil

- Knusprige Barbarie Flugentenbrust mit fruchtiger Orangensauce
- In Butter gebratene Scampi-Spieße an Kräutersauce
- Zartes Rinderfilet „Stroganoff“
- Gratinierte Kartoffelscheiben mit Sahne und Käse überbacken
- Würzige Rosmarinkartoffeln
- Leckerer Basmatireis
- Broccoligemüse mit Mandelsplittern verfeinert
- Gebundene Princess-Böhnchen im Speckmantel

## Dessert

- Frische Obstplatte mit verschiedenen Früchten und Vanillesauce
- Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
- Petit Fours, das Edelminigebäck
- Obst Four mit exotischen Früchten
- Internationale Käsespezialitäten

## Beilagen

- Gemischter Brotkorb mit Natur-Butter und Kräuterbutter