

Paris

ab 50 Personen - Aufpreis: 6,90 € pro Person



Frisch aus dem Meer

- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Graved Lachs an Honig-Dill-Senf-Sauce
- Krabbencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip in Gläsern serviert
- Meeresfrüchte-Salat

Vorspeisen

- Poulardenbrust mit Broccoli gefüllt
- Parmasantütchen mit Frischkäse-Füllung
- Französische Gänseleberpastete
- Hähnchenfilet mit Sommertrüffeln
- Barbarie Flugentenbrust, zartrosa gebraten
- Rinderfilet Wellington mit frischen Pfifferlingen im Blätterteig gebacken

Salatbuffet

- Gefügelsalat mit frischer Ananas in Gläsern serviert
- Grüner Bohnensalat mit Zwiebelwürfeln
- Farmersalat mit Karotten und Sellerie
- Französischer Käsesalat mit Radieschen

Warmer Buffetteil

- King Prawns mit einer Knoblauchsauce
- Zarte Kalbsbäckchen mit Burgundersauce
- Schweinefilet in einer französischen Dijon-Senf-Sauce
- Kartoffel-Gratin mit Käse und Sahne überbacken
- Gedämpfter Butterreis
- In Butter geschwenkte Bandnudeln
- Überbackener Blumenkohl mit frischem Estragon
- Mediterrane Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Weincreme
- Gefüllte Profiterôles
- Crème Brûlée
- Französische Käsespezialitäten

Beilagen

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