

Traumzeit

ab 90 Personen - Aufpreis: 8,90 € pro Person



EVENTHAUS
Giebel

Frisch aus dem Meer

- Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Sauce
- Frische Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Lachs "En Bellevue" auf Gemüsebeet
- In Buchenholz geräucherte Lachsforelle an Honig-Dill-Sauce

Anti Pasti

- Mini-Zucchini gefüllt mit Frischkäse
- Eingelegte Peperoni
- Gefüllte Weinblätter mit Reis
- Gemüsespieße mit frischem Kräutern der Provence

Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Zarte Ochsenbrust mit Sahnemeerrettich
- Schweinefiletmedailons mit flambierten Früchten
- Zartes Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Schweinefilet "orientalisch" mit einer feinen Currynote
- Putenbrust "Hawaii" mit frischer Ananas

salatbuffet

- Feldsalat mit Entenbruststreifen und Orangenschnitt
- Frischer Eisbergsalat mit Mandarinen und Haselnüssen
- Tomatensalat mit frischem Basilikum
- Lauchsalat mit Poree und Ananas
- Griechischer Hirtensalat mit Oliven und Paprika
- Geflügelsalat mit Ananas und einem Hauch Curry

Warmer Buffetteil

- Ganzer Königspüter an Cassissauce
- Rinderfiletmedailons in Pfeffer-Rahm-Sauce
- Mini-Rouladen mit Bratensauce
- Gedünstetes Welsfilet an Rieslingsauce
- Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
- Kartoffel-Drillinge mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Butterreis mit frischer Petersilie
- Mediterrane Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Apfelrotkohl mit glasierten Maronen - Blanchierte Strauchtomaten
- Staudensellerie

Dessert

- Exotische Obstplatte mit Mascarpone
- Fruchtige Orangencreme
- Kokoscreme mit weißem Rum
- Krischtraum mit Quark und Blütenhonig im glas angerichtet
- Internationale Käsespezialitäten

Beilagen

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