

Unser Familienbuffet

Der Warmenteil

Gemüsesamtsüppchen mit verschiedenen Toppings
Ochsenbäckchen im Burgunderrahm, mit Prinzessbohnen und Knöpfle
Sous vide gegartes Schweinefilet an frischen Champignons mit Schmand und Petersilie
kleine Schweinelachsschnitzel und Buttermilch-Hähnchen
gebratene Filets vom Lachs, Zander und Garnelen in Kräuterbutter
Orecchiette mit grünem Spargel und Kirschtomaten
bunte Gemüsevariationen von gebackenem Blumenkohl, Brokkoliröschen mit
Sc. Hollandaise, junge Finger Möhrchen und Erbsen
Gemüsepfanne Zorongolla aus dem Garten Extremadura
buntes kräuterwürziges Ofengemüse und kleine spanische Kartoffeln, dazu Falafel

Beilagen

eine gebackene Auswahl von Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln und Röstipoppers

Der Kaltanteil

bunt gemischtes Antipasti
mit Teilen von getrockneten Tomaten,
Duett von Tomate und Mozzarella,
Käsevariationen von Edamer und Schafskäse,
grünen und roten Blattsalaten, gefüllten Minitomaten und Peperoni, Patisson Kürbis
dazu ein bunt gemischter Brotkorb mit Cocktailbrötchen, Baguette und Laugengebäck

Das Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtspiegeln,
Bayrisch Crème, Irischer Cheesecake mit Schokocrumble und Limette,
dazu frisches Obst und Softeis aus der Maschine

Preis 32,00 € pro Person

Kinder bis 14 Jahre zahlen 1,- € pro Lebensalter

Unser Buffet dient lediglich als Vorlage und kann gern an Ihre Wünsche/Vorstellungen angepasst werden.

Stand: Februar 2024

