



## **Buffet Cecilie**

### *Suppe*

*Pikante Karotten-Ingwersuppe*

### *Warme Speisen*

*Tranchen vom Lachs an Balsamico-Fenchelgemüse  
Poulardenbrust in Rotweinjus gegart,  
auf getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven  
Rollbraten vom Jungschwein auf Waldpilzen*

### *Warme Beilagen*

*Rosmarinkartoffeln  
Bandnudeln mit schwarzen Oliven  
Süßkartoffeln mit Ingwer  
Tomatisierter Reis  
Mediterranes Gemüse*

### *Kalte Speisen*

*Zucchini-Schiffchen mit Schafskäsemousse  
Crêperöllchen mit Mandarinen-Frischkäse und Spargel  
Geräucherte Entenbrust an Rotweimbirnen  
Serranoschinken mit Honigmelone  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Gefüllte Artischockenböden  
Cocktailgarnelen in Avocado-creme*

*Internationale Käseauswahl mit Trauben*

### *Salate*

*Blattsalate der Saison mit Hausdressing  
Feiner Kartoffelsalat mit Balsamico-Pesto und Rucola  
Chicoreesalat mit Orangenfilets und Walnüssen  
Thunfischsalat mit Kirschtomaten*

### *Dessert*

*Stracciatella-Mousse mit Himbeersauce  
Frischer Obstsalat aus der Wassermelone  
Joghurt-Erdbeercreme mit Kiwi*

*Brotvariation*

**Preis pro Person 34,50 €**

*(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)*

