



Buffet Cecilie - 2020

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 Rotweibirnen
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 36,50 €

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

