



Gala Buffet - Weisse Flotte Potsdam – 2020

Vorspeisen

*Ganzer Lachs in Weinsud pochiert
auf Champagneraspik und grünem Spargel*

Krabben- Pyramiden mit Cocktailsauce

Hummer auf Blumenmädchenart

Hausgebeizter Wildlachs aus Schottland

Tafelspitz auf Meerrettichaspik

Argentinisches Roastbeef am Knochen gebraten

Reh- und Hirschrücken mit Rotweibirne und Wildpreiselbeeren

Terrine vom Hasen und Fasan mit Sauce Cumberland

Duo von Kaviar auf Blinis

Suppe

Klare Tomatenconsommè

Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen

Warme Speisen

Kalbskrone mit eingelegtem Gemüse

St. Peter Fischilet auf Hummersauce

Ochsenfilet in Blätterteig

Kalbsrücken mit Pumpernickel- Gänseleberfarce





Warme Beilagen

*Steinpilznudeln
Rösti
Pommes Duchesse
Getrüffelte Kartoffeln
Romanesco
Blumenkohl
Tournierte Möhren
Ratatouille*

Salate

*Rucolasalat mit Kirschtomaten und geräuchertem Mozzarella
Bunter Artischockensalat
Chopskasalat mit Fetakäse
Orangen-Selleriesalat mit Walnüssen
Avocado-Geflügelsalat*

Käse

Französische Käsespezialitäten

Dessert

*Auswahl an Petitfours
Exotischer Obstsalat in der Wassermelone
Mousse au Chocolat mit Baileys
Tiramisu mit Beersauce
Baumkuchenterrine
Milchtarte mit Basilikum und Trauben*

Preis pro Person 76,00 €

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

