

Der Schlachtplan:

Buffet ab 11:00 Uhr

Gr. Antipastiauswahl, Tapas,
Räucherfischauswahl, Melone mit Schinken,
Käuseauswahl,

Tomate Mozzarella, Bunter Blattsalat mit
Granatapfel Dressing,

Brot & Butterauswahl

Conchiglioni con Spinagi al Forno – Große
Muschelnudeln mit Lachs - Spinatfüllung mit
Mozzarella überbacken

Thai Curry von der Perlhuhnbrust mit Basmati
Reis

Mit frischen Pfifferlingen gefüllte Schnitzel
mit Sauce Hollandaise,

Gebratene Polentaschnitten auf
Mediterranem Gemüse mit
Basilikumschaumsauce,

Zarte Rinderrouladen mit brauner Sauce und
Gemüseauswahl

Gemischte Eisplatte, frische Beerenfrüchte,
Mango Sorbet, Marillen - Topfenknödel

15:00 Kaffee & Kuchen:

Butterkuchen, Bienenstich, Erdbeer – Obstboden, Käse-Sahnetorte,

Himbeer-Joghurttorte, und Heidelbeer – Baisertorte

Inklusive aller Getränke €59,90 / Person

Aus der Küche, vom Grill, Churasco und Front-Cooking

11:00 Vorspeise -> Küche: Gebratene
Jacobsmuschel mit Orangenchutney und
kleinem Lachsburger

11:30 Suppe -> Küche:

Blumenkohlcremesüppchen mit frittiertem
Blumenkohl oder Pikante

Möhrencremesuppe mit einem Hauch Ingwer

12:00 Zwischengang -> Frontcooking:

Spaghetti mit frischen Pfifferlingen, jungem
Lauch und Kirschtomaten mit frischen
Trüffeln aus dem Parmesanlaib

12:30 I. Hauptgang -> Küche / Garten:

Doradenfilet und Garnel im Bananenblatt,
Nackensteaks, Putensteaks, Bratwurst und
argentinisches „Churasco“ von der
Rinderhüfte

13:00 II. Hauptgang -> Küche: Bei

niedrigtemperatur gegarte Kalbshaxe mit
Kräuterfüllung oder Zarter Iberico
Schweinerücken mit Chorizoschaumsauce,
auf Möhrenpüree mit Romanesoröschen mit
Tomate-Mozzarella Gnocci

14:00 Dessert -> Küche: Crêpes Suzette,

Crème Brûlée von der Tonkabohne und
gratinierte Beerenfrüchte