



## *Klassiker Buffet*

- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Oliven, eingelegten Peperoni, Rucola und Parmesan
  - Karamellisierter Ziegenkäse auf lauwarmen Tomatensalat mit Basilikumpesto
    - Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln und Friséesalat
- Hausgebeizter Glen Douglas Lachs mit Soja-Ponzusauce und Gurken-Erdnussalat
- Pikant marinierte Hähnchenspieße mit Tandoori-Joghurt und Gemüse-Couscous
  - Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings, Nüssen, Oliven, Croûtons
    - Baguette, Kräuterdip und Salzbutter
  
- Rote Linsencurry-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Backerbsen

### **Bitte treffen Sie eine Auswahl von 4 Hauptgerichten**

- Label Rouge Maispouardenbrust mit gebratener Polentaschnitte und geschmortem Süßkartoffel-Ofengemüse
- Karree vom Thüringer Duroc Schwein in Bourbon-Whiskey-Marinade mit bunten Karotten und lauwarmem Kartoffel Olivensalat
- Roastbeef am Stück gegart vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Mandelbroccoli und Nussbutter-Kartoffelpüree
  - Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit halbgetrockneten Tomaten, geflammter Junglauch und Risotto Milanese
- Triangoli mit Ricotta und Limone gefüllt in Frischkäsesoße, mariniertem Babyspinat, Parmesan und gerösteten Mandeln
  - Crème Brûlée von der Vanille
    - Vollmilchschokoladenmousse mit Karamellkrokant
      - Cheesecake-Trifle mit Blaubeerragout
- Schokoladen-Walnussbrownie mit Karamell-Schokoladenganache und marinierten Waldbeeren

## *Feinschmecker Buffet*

- Rote Wildfang Garnelen auf einem asiatischen Salat von Melone, Gurke und Koriander
- Hauchdünn geschnittener Schinken aus Parma mit Charentais Melone und Feigensenf
  - Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind mit altem Balsamico, Rucola und Parmesan
- Caesar-Salat mit gegrillter Maispoularde, Kirschtomaten, Pinienkerne und Sardellen
  - Frischkäse-Tomatenterrine mit Pistazie, Oliventapenade und Kräutersalat
  - Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings, Nüssen, Oliven, Croûtons
    - Baguette, Kräuterdip und Salzbutter
  
- Süßkartoffel Kokossuppe mit Kräuterpesto und Croûtons

### **Bitte treffen Sie eine Auswahl von 4 Hauptgerichten**

- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit süß-saurem Caponatagemüse und Salbei-Gnocchi
- Rosa gebratene Hüfte vom Eifeler Ur-Lamm mit Kräuterkruste auf mediterranem Ofengemüse und Oliven-Gnocchi
  - Saltimbocca auf einem Tomaten-Bohngemüse mit Rissolé Kartoffeln
- Bretonische Seeteufel Medaillons auf Blattspinat mit Ricotta-Limonensauce und Safranrisotto
  - Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, karamellisierten Trevisano, halbtrockneten Kirschtomaten, Pinienkerne und gerilltem Junglauch
  
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Bananenschnitte mit Mucovadozucker und Rum Gelee
- Kokosmilch Pannacotta mit Mangosalat und Koriander
  - Crème Brûlée von der Tonkabohne

