



## Klassiker Buffet

- „Caesar-Salad“ Parmesandressing, Romanasalat, Kirschtomaten, Pinienkerne, Sardellen und Croûtons
- Kokos-Mango Cremesuppe mit grünem Curry und Backerbsen
- Grissini Stangen mit Cambertischinken umhüllt
- Baguette, Kräuterdip und Salzbutter

### Bitte treffen Sie zusätzlich eine Auswahl von 4 Vorspeisen

- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Oliven, eingelegten Peperoni, Rucola und Parmesan
- Ochsenherztomaten-Carpaccio mit Burrata, Pinienkernen, Pesto-Rosso und Balsamico Vinaigrette
- Heißgeräucherter Teriyaki-Lachs mit Kimchi-Gurken, Erdnüsse und Honig-Chili Dip
- Rote Bete Mousse im Glas mit geräucherter Forelle, Meerrettichschaum und Kresse
- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln und Friséesalat
- Hauchdünn geschnittener Schinken aus Parma mit Charentais Melone und Feigensenf
- Pikant marinierte Hähnchenspieße mit Tandoori-Joghurt und Gemüse-Couscous
- Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind mit altem Balsamico, Rucola und Parmesan

### Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Hauptgerichten

- Label Rouge Maispoulardenbrust mit gebratenen Thymiankartoffeln und mediterranem Gemüse
- Schweinefilet im Schwarzwälder Speckmantel mit Salbei, bunten Karotten und Spätzle
- Roastbeef am Stück gegart vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Mandelbroccoli und gerüffeltem Kartoffelgratin
- Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Tagliatelle
- Konfiertes Lachsfilet mit frischem Blattspinat, halbdetrockneten Kirschtomaten und Risotto-Milanese
- Ricotta-Limonen-Ravioli mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffel-Parmesansauce und Schafskäse gratiniert (**Frühling und Sommer Saison**)
- Ravioli mit Steinpilzfüllung, Radicchio, Walnuss, Kürbisspalten, Kürbiskernen und Honig-Balsamico Veloute (**Herbst und Winter Saison**)
- Mediterrane Gnocchi-Gemüsepfanne in Pesto Rosso, Schafskäse, Cherrytomaten und Basilikum



Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Desserts,  
jedes weitere wird mit einem Aufpreis von 4,00 € berechnet.

- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
- Buttermilchmousse mit Erdbeersalat und Schokolade-Mandelcrumble
- Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade mit Himbeeren und Salzkaramell-Sauce
- New York Cheesecake mit Blaubeeren und Butterkekscrumble
- Schokoladentarte mit Tonkabohnen Ganache, Ananasragout und geröstete Pekannüsse
- Früchteplatte der Saison
- Hausgemachtes Schokoladenparfait mit weißer Schokolade, saisonalen Früchten und Mandelcrunch
- Panna Cotta Macchiato mit eingelegten Kirschen und Amarettinicumble

Sagt Ihnen etwas nicht zu oder haben Sie unter Ihren Gästen Allergiker?  
Kein Problem auch das können wir berücksichtigen.

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten.

Vegetarische und vegane Alternativen bieten wir Ihnen gerne aus unserer der zum Zeitpunkt aktuellen Abendkarte an. Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu. Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.  
Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.

Für Dienstleister erheben wir keine Kosten für Canapés oder den Gedeckpreis. Bei der Getränkepauschale berechnen wir lediglich 50 %, während die Kosten für Speisen zu 100 % abgerechnet werden.

*Aufgrund der Preisentwicklung und Marktsituation kann es zu Lieferschwierigkeiten einzelner Rohstoffe und Produkten kommen. Wir sind bemüht die angebotenen Speisen zu servieren. Sollte es zu Lieferproblemen und erheblichen Preissteigerungen kommen informieren wir Sie umgehend und besprechen Alternativen mit Ihnen. Wir behalten uns gegebenenfalls eine Preisanpassung vor.*

