

Nr. 3 Buffet - Gourmet

Kaltes Buffet

Forellen-Kaviar mit halben Grünleger Eiern,
Marinierte Putenbruststreifen auf marinierten Avocadocarre's,
Lachsroulade mit Dilldipp,
Hähnchenbrust auf Mango-Ananas-Chutney,
Pfifferlinge mariniert mit Bündner Fleischtranchen,
Frische gemischte Blattsalate mit Körnern und
Parmesan-Joghurt Kräuter-Dressing,
Möhren-Mango-Salat mit Kressejoghurt,
Baguettevariationen,
Pfeffer-Butter

Warmes Buffet

Schweinemedallions mit grüner Pfeffersauce & Champignons,
Gebratene Hähnchenbruststücke
mit Kräutern und Knoblauch in Tomaten-Basilikum-Sugo,
Frischlachsseite (ganz) in einer Salz-Kräuterkruste
mit extra Zitronen-Dill-Sauce,
Junghirschkeule geschmort
mit Gemüsewürfeln, Kräutern und Knoblauch-Rosmarinsauce,
Rigatoni mit Bolognesesoße und Emmentaler,
Saisongemüseauswahl - frisches Gemüse knackig gedünstet,
Rosmarinkartoffeln,
Basmatiduftreis

Änderungen vorbehalten. Aufpreis zu Exklusiv-Buffet + 10,00 € pro Person, Kinder 50 %

... und das Leben ist schön!