

BUFFET NR 4

**KALT &
KÖSTLICH**



vitello tonnato

Aufgeschnittenes Kalbfleisch
Thunfisch | Kapernäpfel

strauchtomate mit mozzarella

Basilikum | Pinienkerne | Olivenöl

riesengarnelen

Knoblauch | Staudensellerie
Junger Lauch | Kirschtomaten

fischvariation

Räucherlachs | Geräucherte
Forelle | Sahnemeerrettich

mediterranes bratgemüse

Geröstete Paprikaschoten
Marinierte Zucchini | Balsamico-
Champignons | Auberginen

roastbeef vom weiderind

rosa gebraten

Sauce Remoulade | Essiggürkchen

käseauswahl

Verschiedene Käsesorten
Weintrauben | Walnüsse

Dazu servieren wir Brotspezialitäten:

ofenfrisches baguette

Körner | Zwiebel
Mais-Salz-Kruste

knuspriges wurzelbrot

Olive & Kräuter | Getrocknete
Tomaten

minibrötchen

Sesam | Mohn | Laugen | Kerne

Dazu:

brotaufstrich

Kräuterquark | Salzbutter
Tomatencreme

DESSERT

panna cotta

Mangosauce

mousse von zartherber schokolade

Vanillesauce

tiramisu *hausgemacht*

Biskuit | Mascarpone | Kaffee

salat von frischen fruchten

Mango | Ananas | Melone | Traube
Orange | Apfel

Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. MwSt.,
Transportkosten und Fachpersonal. Mit Herausgabe
verlieren alle anderen Preislisten ihre Gültigkeit.