

FACHWERK BUFFET 2

Hausgebackener Brotkorb mit Oliven, Kräuterbutter und Aioli

KÖSTLICHE ANTIPASTI

Antipasti Variationen mit gegrilltem Gemüse, Zucchini, Aubergine, gefüllte Paprika, gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäsecreme, gebratene Champignonköpfe in Knoblauch und andere Köstlichkeiten

TAPAS

Tapas Variation – warme Vorspeise nach Art des Hauses mit Datteln im Speckmantel, frische Champignons in Knoblauchsauce, Gambas in feiner Hummersauce, Paella Rissotto, Ofenkartoffeln mit Aioli, Gefülltes Gemüse und andere Köstlichkeiten.

Suppe (als Zwischengang)

Frische Gemüse Cremesuppe nach Wahl

HAUPTSPEISEN

Lammfilet in feiner kräuter- Knoblauchsauce mit mediterranem Gemüse und Thymian Polentacrème

* * *

Angus Rinderfilet rosa gegrillt in flambierter grüner Pfeffersauce mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln

* * *

Frischer Edelfisch Seeteufel oder Doraden Filet in feiner Kräuter Knoblauchsauce dazu reichen wir frischem Spinat / Mangoldmix und Reis

* * *

Mediterrane Gemüselasagne vegetarisch

DESSERTS

Dessert Variation mit Mousse au Chocolate, hausgemachter Tiramisu, Crema Catalana, frischer Crepe und Obstsalat im Glas

Preis: 49,50 € brutto pro Person (netto 41,59 €, zzgl. 19% MwSt.)