



## *Europa Buffet*

### *Suppe*

*Bouillabaisse à la Marseillaise mit Pernod verfeinert*

### *Vorspeisen*

*Brüsseler Leberpastete*

*Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone*

*Skandinavische Räucherfischvariation mit Preiselbeer-Meerrettich*

*Roastbeefscheiben rosa gebraten – kalt – mit Mixed Pickles*

### *Warme Speisen*

*Coq au Vin de Bourgogne*

*Österreichischer Schweinebraten in Schwarzbiersauce*

*Spaghetti Frutti di Mare*

*Norwegische Lachssteaks vom Grill*

*Dazu :*

*Kartoffelgratin, Klöße, Butter-Spätzle & Reis*

*Provenzalisches Marktgemüse*

### *Kalte Speisen/Salate*

*Italienische Anti Pasti: eingelegtes Gemüse und Salate*

*Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse*

*Auswahl an mediterranen Blattsalaten mit zweierlei Dressings*

*Knackiger Gurkensalat mit Dillmarinade*

*Salat aus sonnengereiften Tomaten mit Balsamico „Mondena“*

*Edle Spezialitäten aus europäischen Käsereien*

### *Dessert*

*Dänische Zitronencreme*

*Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Hausgemachtes Tiramisu nach Venezianischer Art*

*Bretonische Crêperöllchen mit Orangenfilets und Grand Marnier*

*Partybrötchen, italienisches Ciabatta, französisches Baguette*

*Landbutter, Becel & Schmalz*

**Preis pro Person 41,00 €**

*(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)*

