



## *Französisches Buffet „Sanssouci“*

### *Suppe*

*Bouillabaisse à la Marseillaise mit Pernod verfeinert*

### *Vorspeisen*

*Straßburger Gänseleberpastete  
Pochierter ganzer Lachs aus Norwegen mit Rieslingaspik  
Kalbsfleisch-Pastete mit Gemüse  
Seezungenroulade mit Zwiebelmarinade  
Salat von Muscheln und Karotten  
Apfel-Selleriesalat mit Truthahnstreifen  
Französischer Pilzsalat  
Salat von Tomaten, Zucchini und Gurken*

### *Warme Speisen*

*Seeteufelmedaillons mit Champagnersauce  
Rosa gebratene Hochrippe vom Limousin-Rind mit kräftiger Bordeauxsauce*

*Als Beilage servieren wir:  
Frisches Gemüse aus der Provence  
Gratin dauphinois - Kartoffelgratin  
Carmaque Reis  
Maisplätzchen*

### *Käse*

*Auswahl an feinen Käsespezialitäten aus französischen Landen*

### *Dessert*

*Mousse au Chocolate  
Elsässer Apfeltarte  
Bretonische Crêperöllchen mit Orangenfilets und Grand Manier  
Baguette und Butterauswahl*

**Preis pro Person 55,00 €**  
*(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)*

