



## *Buffet Cecilie*

### *Suppe*

*Pikante Karotten-Ingwersuppe*

### *Warme Speisen*

*Tranchen vom Fjord-Lachs an Balsamico-Fenchelgemüse  
Brustfilet vom Maishähnchen in spanischem Rioja gegart,  
auf getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven  
Rollbraten vom Landschwein auf Pilzen aus heimischen Wäldern*

### *Warme Beilagen*

*Drillinge mit Rosmarin  
Bandnudeln mit schwarzen Oliven  
Spalten von Süßkartoffeln mit Ingwer  
Tomatisierter Pilaw-Reis  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika & Tomaten*

### *Kalte Speisen*

*Filigrane Zucchini-Schiffchen mit Schafskäsemousse  
Crêperöllchen mit Mandarinen-Frischkäse und Spargel  
Geräucherte Entenbrust an Rotweibirnen  
Serranoschinken mit Honigmelone  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Gefüllte Artischockenböden  
Cocktailgarnelen in Avocado-creme  
Feine Auswahl an internationalen Käsespezialitäten mit weißen und roten Trauben*

### *Salate*

*Knackige Blattsalate der Saison mit Hausdressing  
Feiner Kartoffelsalat mit Balsamico-Pesto und Rucola  
Chicoreesalat mit Orangenfilets und Walnüssen  
Mediterraner Thunfischsalat mit Kirschtomaten*

### *Dessert*

*Stracciatella-Mousse mit fruchtiger Himbeersauce  
Frischer Obstsalat aus der Wassermelone  
Joghurt-Erdbeercreme*

*Ofenfrische Brotvariation*

**Preis pro Person 45,00 €**

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

