



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
Italienische Bandnudeln
Spalten von Süßkartoffeln mit Ingwer
Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika & Tomaten*

Kalte Speisen

*Mit Frischkäse gefüllte Paprika
Geräucherte Entenbrust an Rotweimbirnen
Serranoschinken mit Honigmelone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Cocktailgarnelen in Avocado-creme
Feine Auswahl an internationalen Käsespezialitäten mit weißen und roten Trauben*

Salate

*Knackige Blattsalate der Saison mit Hausdressing
Feiner Kartoffelsalat mit Basilikum-Pesto und Rucola
Kichererbsensalat mit Minze
Mediterraner Thunfischsalat mit Kirschtomaten*

Dessert

*Karamell-Mousse mit Haselnusskrokant
Frischer Obstsalat
Joghurt-Erdbeercreme
Ofenfrische Brotvariation*

Preis pro Person 49,00 €

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

