



Buffet Cecilie

Suppe

Pikante Karotten-Ingwersuppe

Warme Speisen

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

Warme Beilagen

*Drillinge mit Rosmarin
Rigatoni mit frischen Kräutern
Spalten von Süßkartoffeln mit Ingwer
Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika & Tomaten*

Kalte Speisen

*Mit Frischkäse gefüllte Paprika
Rosa gebratenes Roastbeef an Apfel-Selleriesalat
Serranoschinken mit Honigmelone
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Flußkrebs-Cocktail mit Mango & grünem Spargel
Feine Auswahl an internationalen Käsespezialitäten mit weißen und roten Trauben*

Salate

*Knackige Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing
Feiner Kartoffelsalat mit Basilikum-Pesto und Rucola
Kichererbsensalat mit Minze
Mediterraner Thunfischsalat mit weißen Bohnen, roten Zwiebeln & Petersilie*

Dessert

*Salted Karamell-Mousse
Frischer Obstsalat
Hausgemachte Quarkcreme mit Sauerkirschen
Ofenfrische Brotvariation*

Preis pro Person 49,00 €

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

