



Buffet Cecilie

Suppe

Pikante Karotten-Ingwersuppe (k)

Warme Speisen

Tranchen vom Fjord-Lachs an Rahmspinat (c, k, l1)
 Brustfilet vom Maishähnchen in spanischem Rioja gegart,
 auf getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven (13, 14, a, i, l1)
 Rollbraten vom Landschwein auf Pilzen aus heimischen Wäldern (a, i, l1)

Warme Beilagen

Drillinge mit Rosmarin
 Rigatoni mit frischen Kräutern (k, l1)
 Spalten von Süßkartoffeln mit Ingwer (3)
 Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika & Tomaten (3, i)

Kalte Speisen

Mit Frischkäse gefüllte Paprika (k)
 Rosa gebratenes Roastbeef an Apfel-Sellerie Salat (3, 9, a, e4, f, g, i, k, l1, n)
 Serranoschinken mit Honigmelone (3, 12)
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich (7, c, g, k)
 Flusskrebs-Cocktail mit Mango & grünem Spargel (g, j, k)
 Feine Auswahl an internationalen Käsespezialitäten mit weißen und roten Trauben (3, 9, g, k)

Salate

Knackige Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing (i)
 Feiner Kartoffelsalat mit Basilikum-Pesto und Rucola (a, e1, i)
 Kichererbsensalat mit Minze (2, 9, d)
 Mediterraner Thunfischsalat mit weißen Bohnen, roten Zwiebeln & Petersilie (c, i)

Dessert

Salted Karamell-Mousse (2, 9, g, k)
 Frischer Obstsalat (7)
 Hausgemachte Quarkcreme mit Sauerkirschen (k)
 Ofenfrische Brotvariation (2, d, e2, e4, g, k, l1, l2, l3, l4)

Preis pro Person 49,00 €

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

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 gefärbt mit Beta-Carotin, 3 Konservierungsstoff Benzoesäure, 4 Farbstoff, 5 chininhaltig, 6 Geschmacksverstärker, 7 Antioxidationsmittel, 8 Süßungsmittel – Saccharin, Aspartam, Acesulfam-K, 9 Stabilisator, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Phosphat, 12 Nitritpökelsalz, 13 geschwefelt, 14 geschwärzt

Allergene: a Sellerie/ - erzeugnisse, b Weichtiere/ - erzeugnisse, c Fisch/ - erzeugnisse, d Sesam/ - erzeugnisse, e Schalenfrüchte/ - erzeugnisse: e1 Mandeln, e2 Walnüsse, e3 Cashewnüsse, e4 Haselnüsse, e5 Pecannüsse, e6 Paranüsse, e7 Pistazien, e8 Macadamianüsse, f Soja/ - erzeugnisse, g Eier/ - erzeugnisse, h Lupine/ - erzeugnisse, i Schwefeldioxid/Sulfite, j Krebstiere/ - erzeugnisse, k Milch/ - erzeugnisse, l glutenhaltiges Getreide: l1 Weizen, l2 Roggen, l3 Gerste, l4 Dinkel, l5 Hafer, l6 Kamut, m Erdnüsse/ - erzeugnisse, n Senf/ - erzeugnisse

Die Daten dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird.

Bei dem Produkt kann es zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben.

