

Buffet 1

Warm

Möhren-Ingwer-Suppe

Schweinemedallions *in Rahmchampignons*

Hähnchenbrustfilet *in Käse-Sahne-Sauce*

Reis, Salzkartoffeln

Gemüseplatte

Vegetarische Nudelpfanne „Ratatouille“

Dessert

Schokopudding *mit Vanillesauce*

Buttermilchcreme *mit Basilikum-Ananas-Topping*

18,00 €/Person

Buffet 2

Warm

Möhren-Ingwer-Suppe

Tomatensuppe „*Toscana*“

Hähnchenspieße „*Teriyaki*“

Kalt

Antipasti,

Tomate-Mozzarella

Käseplatte *mit Weintrauben*

versch. Baguette mit Dips

Dessert

Baileys-Pannacotta *mit marinierten schwarzen Johannisbeeren*

20,00 €/Person

Buffet 3

Warm

Kürbis-Ingwer-Suppe *mit Kürbiskernöl*

Krustenbraten in dunkler Sauce *mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln*

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“

Bunte Gemüseplatte

Nudelpfanne „Ratatouille“

Kalt

Tomate-Mozzarella

Granatapfel-Honigmelonen-Feldsalat *mit
HimbeerEssig*

Käseplatte

versch. Baguette *mit Dips*

Dessert

Baileys-Pannacotta *mit marinierten schwarzen Johannisbeeren*

Obst-Etagere

23,00 €/Person

Buffet 4

Warm

Möhren-Ingwer-Suppe
Tomatensuppe „*Toscana*“

Hähnchenspieße „*Teriyaki*“
Spanferkelbraten mit Speckbohnen,
Salzkartoffeln & Biersauce
Viktoriabarsch unter der Senfkruste *mit*
Kartoffel-Lauch-Gemüse
Vegetarische Nudelpfanne „*Ratatouille*“

Dessert

Baileys-Pannacotta *mit marinierten schwarzen Johannisbeeren*
Buttermilchcreme *mit Basilikum-Ananas-Topping*

23,00 €/Person

Buffet 5

Warm

Sherry-Waldpilzcremesuppe

Kasslerbraten in dunkler Sauce *mit Sauerkraut
und Salzkartoffeln*

Geschmorte Kaninchenkeule *mit
Orangenblaukraut und Klößen*

Gemüseauflauf *mit Zucchini,
Tomate & Aubergine*

Kalt

Ziegenkäse-Basilikumcreme mit Krabben

Vitello Tonnato *von der Pute*

Käseplatte

versch. Baguette *mit Dips*

Dessert

Baileys-Pannacotta *mit marinierten schwarzen Johannisbeeren*

Sanddorn-Vanillemousse *mit Johannisbeeren*

25,00 €/Person

Buffet 6

Warm

Geschmorte Kalbsbacke *mit Süßkartoffelpüree*

Hähnchenspieße „Teriyaki“

Gemüseplatte

Sukower Waller *auf Kartoffel-Lauch-Gemüse*

Kalt

Rucola-Salat *mit Parmesan & gerösteten Kürbiskernen*

Ziegenkäse-Basilikumcreme *mit Krabben*

Vitello Tonnato *von der Pute*

versch. Baguette *mit Dips*

Dessert

Baileys-Pannacotta *mit marinierten schwarzen Johannisbeeren,*

Buttermilchcreme *mit Basilikum-Ananas-Topping*

27,00 €/Person