



# KALT-WARMES BÜFFET 1

## Vorspeisen

Caesars Salad mit Parmigiano-Dressing und Serrano-Schinken-Chips  
Rinder-Carpaccio mit Trüffelöl  
Antipasti mit Parmigiano-Flocken und Kalamata-Oliven  
Buffel Mozzarella mit Gewürztomaten-Ragout und Crema Balsamica  
Ziegenfrischkäse-Creme mit Physalis-Creme und Kerbel  
Ganzer pochiertes Lachs mit Orangenöl und Meerrettichsoße  
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Frischgebackenes Brot und Focaccia

## Hauptgang

Cannelloni mit Ricotta und Spinat auf Tomaten-Sugo  
Rinderbraten an Chianti-Kräuter-Jus  
Piccata vom Zackenbarschfilet auf Lauch-Ragout

## Beilagen

Kartoffel-Gratin  
Salbeinudeln  
Ratatouille

## Dessert im Glas

Tiramisù  
Crème Catalan

Preis: 36,80 Euro/Person inkl. MWSt.



## KALT-WARMES BÜFFET 2

### Suppe

Consommé mit Eier-Flädle und Gemüsestreifen

### Vorspeisen & Salat

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum  
Caesar-Salat mit Champignons, Radieschen und Artischocken  
Karottensalat mit Orangen \* Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette  
Weißkrautsalat mit Speck \* Kartoffelsalat mit Rostzwiebel  
Tomatensalat mit Basilikum und Schalotten  
Verschiedene Blattsalate  
Joghurt- und Balsamico-Dressing  
Frischgebackenes Brot und Focaccia

### Hauptgericht

Hähnchenbrust an Champignon-Rahmsauce  
Schweinfilet-Medailon in Mandelkruste und Grüner Pfeffer-Sauce  
Schollenfilet unter Parmigiano-Ei-Mantel auf Lauchragout an Riesling-Schaum

### Beilagen

Kartoffel-Gratin  
Handgeschöpfte Spätzle  
Ingwer-Reis  
Marktfrisches Gemüse mit Olivenöl Extra-Vergine

### Desserts im Glas

Panna cotta mit Waldbeeren-Soße  
Schokoladen-Mousse Black & White  
Früchtesalat mit Maracuja-Eis

Preis pro Person mit Suppe und Dessert:	34,20 Euro inkl. MWSt.
Preis pro Person mit Suppe ohne Dessert:	32,60 Euro inkl. MWSt.
Preis pro Person ohne Suppe und Dessert:	28,00 Euro inkl. MWSt.



## KALT-WARMES BÜFFET 3

### Suppe

Kresseschaum-Suppe mit Brot-Croutons

### Vorspeisen & Salat

Cascade von Parma Schinken und Melone  
Vitello Tonnato mit Kapern  
Garnelen-Avocado-Salat im Glas  
Gemüsespieß im Glas auf Kräutermarinade  
Crêpes-Rouladen mit Käse und Rucola an Mango-Chili-Dipp  
Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten und Parmigiano-Flocken  
Verschiedene Blattsalate  
Joghurt- und Balsamico-Dressing  
Taggiasca-Oliven mit mediterranen Kräutern  
Frischgebackenes Brot und Focaccia

### Hauptspeise

Gratinierte Pasta-Röllchen mit Mozzarella und Zucchini auf Tomaten-Sugo  
Maispoularde im eigenen Saft unter Mascarpone-Kräuter-Kruste  
Englisches Roastbeef sous-vide an Thymian-Jus  
Zackenbarschfilet unter Kartoffel-Kräuter-Kruste an begleitender Sauce

### Beilagen

Mediterrane Gemüse \* Salbeinudeln \* Ingwer-Reis \* Kräuterkartoffeln

### Dessert

Früchtesalat mit Maracuja-Eis  
Schokoladen-Mousse Black & White  
Erdbeer-Sorbet im Glas

Preis pro Person: 44,60 Euro inkl. MWSt.



## KALT-WARMES BÜFFET 4

### Suppe

Consommé mit Eier-Flädle und Gemüsestreifen

### Vorspeisen & Salat

Auberginen mit Tomate, gehobelem Pecorino und Basilikum  
Melonen-Schiffchen mit Serrano-Schinken  
Pochiertes Lachs mit Meerrettich-Sauce und Orangenöl  
Gnocchetti mit Pesto, Paprika, Cherry-Tomaten und Mozzarella  
Champignons in Balsamico-Honig  
Gurkensalat mit Dill  
Kanarische Meeressalzkartoffel mit grünem Mojo  
Zucchini- und Mangosalat  
Schafskäse-Salat mit Oliven, Paprika und Tropea-Zwiebeln  
Mozzarella-Zöpfchen mit getrocknete Tomaten und Basilikum-Krokant im Glas  
Rucola-Salat mit Parmigiano-Flocken  
Verschiedene Blattsalate  
Artischocken- und Tomaten-Pesto-Dipp  
Joghurt- und Balsamico-Dressing  
Frischgebackenes Brot und Focaccia

### Fleischgerichte

Bitte wählen Sie zwei Fleischgerichte aus:

Gefüllte Rindersteak in niedriger Temperatur gegart  
Kalbs-Saltimbocca alla Romana im Parma-Schinken-Mantel an Frascati-Salbei-Sauce  
Maispouarden supreme an Mascarpone-Kräuterkruste  
mit knusprigen Mandelsplittern und Kräuter-Jus  
Medaillons von der Schweinelende unter Kräuterkruste an Pfifferling-Sahne-Sauce

## Fischgerichte

Bitte wählen Sie ein Fischgericht aus:

Panierte Schwertfisch-Röllchen an Orangensauce mit Pinienkerne und Sultaninen  
Gebratenes Wildlachsfilet unter der Ingwer-Basilikum-Kruste an Prosecco-Dill-Sauce  
Wolfsbarschfilet unter der Kartoffelkruste an Sauce Provencale  
Pochiertes Bachsaibling auf Gemüse-Julienne und Limettenschaum

## Vegetarische Gerichte

Bitte wählen Sie ein vegetarisches Gericht aus:

Pasta-Rouladen mit Ricotta und Spinatfüllung auf Tomaten-Sugo  
Gefüllte kleine Paprikas mit Kräuter-Frittata und Gemüse-Julienne  
Ravioli mit Rucola-Füllung an Salbeibutter-Sauce und Parmigiano  
Casarecce mit Brokkoli, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto und gehobeltem Ricotta-Käse  
Kräuter-Eier-Frittata und Gemüse an Soja-Crème  
Geräucherte Scamorza-Käse an leichter Schalotten-Paprika-Jus

## Beilagen


Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus:

Kartoffel-Gratin  
Kräuterkartoffeln  
Tagliolini an Salbeibutter  
Handgeschöpfte Spätzle  
Basmati-Reis mit Zuckerschoten  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

## Gemüsebeilagen

Bitte wählen Sie eine Gemüsebeilage aus:

Ratatouille  
Mandelbrokkoli  
Mediterrane Gemüse  
Fenchel-Gratin



## Desserts im Glas

Bitte wählen Sie drei Desserts aus:

- Tiramisù im Glas
- Panna Cotta mit Preiselbeeren
- Gebraunte Zitronen-Crème mit Macarons
- Schokoladen-Mousse Black & White
- Crème Catalán
- Früchtesalat mit Maracuja-Eis

Preis pro Person mit Suppe und Dessert:

47,30 Euro inkl. MWSt.

