

Buffet – Exklusiv

Vorspeiseteller am Tisch serviert

Thunfischtatar, Avocado-Apfel,
Parmesanchip, Black Tiger Garnele
Parmesanschaum

Zwischengang am Tisch serviert

Kürbiscremesuppe
karamellierte Kürbiskerne
Kressebouquette
Brotkorb

Hauptgang vom Buffet

Lachsfilet
im Salzmantel gebacken
am Buffet tranchiert
mit Honig-Senf-Dip

Kalbsfilet
am Buffet tranchiert
mit Edelpilz-Trüffelsauce

Rosa gebratenes GrainFed Roastbeef
am Buffet tranchiert
mit Chimichurri Pesto, Pfeffersauce und Meersalz

Schweinskarreebraten vom Iberico Schwein
mit Balsamicosauce

Beilagen

Röstitaler
Rosmarinkartoffel
Bandnudeln

Gemüseplatten
Speckböhnchen
gedünstete Gemüsepfanne

Salatbuffet mit Antipasti

Wildkräutersalat mit Sherry-Tomaten und Parmesanobel
mit hausgemachten Dressings

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und frischen Basilikum
Parma Schinken mit Honigmelone
Carpaccio von der roten Beete mit Fetakäse
Eingelegte Champignons

Dessert vom Buffet

Van. Parfait
mit frischen Waldfrüchten
In kleinen Gläsern angerichtet
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Mousse au Chocolat mit Grappasahne

Preis pro Person auf Anfrage

