

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

Fisch – und Fleischspezialitäten

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 Parmesanhobel
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