

Menü und Buffet kombiniert **- warm, kalt, mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang** **und Dessert**

Vorspeise am Tisch serviert: **9,80 €**

Gemischter Blattsalat mit in Butter geschwenkten Flußkrebsschwänzen, Melone, Joghurt-Dressing

Suppe am Tisch serviert: **5,50 €**

Bananen-Curry-Süppchen mit gegrillter Black Tiger Riesengarnele

Hauptgang als Buffet aus der offenen Show-Küche: **39,50 € ***

Zanderfilet (auf der Haut gebraten)
Rinderfilet (besonders zart und schön gemasert)

Zanderfilet wird frisch gebraten und das Rinderfilet wird direkt vor den Gästen von den Köchen tranchiert.

Buffet warm:

- Gemüse der Saison (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Romanesco, ...)
- Frische Pilze; Champignons, Shiitake,
- Champagnerkraut
- Senfsauce, Hummersauce, Sauce Hollandais, Thymianjus,
- Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln mit frischem Rosmarin

Buffet kalt:

- Blattsalate (Feldsalat, Ruccola, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radiccio)
- geröstete Mandeln & geröstete Pinienkerne
- Essig/Öl – Currydressing
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- gegrilltes Gemüse; Antipasti Champignons, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten

Dessert am Tisch serviert: **7,50 €**

Dessertteller „Die Überraschung zum Genießen
mit weißem und dunklem Schokoladenmousée mit Himbeermark, Altländer Apfelbrand
Parfait, Tiramisu und frischen Früchten

pro Person Gesamt 62,30 € *

*) Preis gilt für Gesellschaften ab 50 bewirtete Personen. Für kleinere Gesellschaften gelten abweichende Preise, die wir gerne auf Anfrage für Sie kalkulieren.