

Büffetvorschlag für den 25. September 2010

Zum Empfang

*Lachspäckchen (Blätterteig)
Pikant feurig eingelegte Riesengarnelen am Spieß*

*Ausgebackene Oliven
Feigen mit Serranoschinken
Gemüsetortilla*

Fisch- Büffet kalt

*fr. Nordseekrabben
Basilikum- und Orangen- Limonen Lachs
Frischer Räucheraal*

Wacholder geräuchertes Forellenfilet

*Makrelenfilet
Natur, mit Zwiebel und Olive oder mit buntem Pfeffer*

separat reichen wir:

*Sahnemeerrettich, Cocktailsauce Preiselbeersahne,
Partybrötchen und Butter*

Auswahl an Anti-Pasti

(Knackfrische marinierte und eingelegte italienische Sommergemüse)

*Milde grüne Peperoni gefüllt mit Frischkäse
Mini- Tomaten gefüllt mit Ricotta
gegrillte Riesen- Champignons
würzig marinierte grüne und schwarze Oliven*

Salat- Büffet

Ruccola- Salat mit Zitronen-Sahne-Dressing

Pikant angemachter bunter Bohnensalat

*Bunter Zucchini-salat angemacht
mit einer feinen milden Balsamico- Vinaigrette*

*Reichhaltige Rohkostplatte
mit knackigen Salat und Gemüse der Saison*

Von der Dressing- Bar

Thousand- Island- Dressing

Joghurt- Kräuter- Dressing

French –Dressing

Haupt- Büffet

*Rinderhüfte „ Nach Gaucho Art „
Tomaten- Basilikum Sauce mit Schmelzkäse*

Ratatouille

Rosmarinkartoffeln

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Petersilienkartoffeln

Rote-Bete-Salat

*Jungschweinrücken „Jäger Art“
mit geschmorten, frischen Champignons*

Pfefferrahmsauce mit Rosa Beeren

*Gemüseplatte „Gärtnerin“
(glasierte Karotten, Buttererbsen, Broccoli und Blumenkohl)
separat reichen wir Sauce Hollandaise*

Kartoffelecken

*Zanderfilet saftig glasig gebraten
auf geschmolzenen Cherrytomaten mit frischem Basilikum*

gewalzten Bandnudeln mit Rosa Pesto

Dessert- Büffet

In kleinen Weckgläsern angerichtet

Herrencreme

Mascarponecreme mit frischen Feigen oder Himbeeren

cremiges Vanilleeis mit heißen Waldbeerenkompott
