

BUFFET 1

VORSPEISE

Antipasti-Variation mit mariniertem Gemüse und Oliven

Salatbuffet mit Rohkost und angemachten Salaten

Caprese

HAUPTGANG

Schweinefilet in Pilzrahmsauce

Hähnchenbrust vom Grill

Rotbarschfilet

Grillgemüse

Prinzessbohnen

Kräuterkartoffeln

Kroketten

Pasta mit Basilikum-Pesto

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

30,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET 2

VORSPEISE

Melone mit Schinken

Tabbouleh Salat mit Falafel-Bällchen

Antipasti-Variation mit mariniertem Gemüse

Salatbuffet mit Rohkost und angemachten Salaten

HAUPTGANG

Schweinefilet in Pilzrahmsauce

gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat

Zanderfilet mit Weißweinsauce

mediterranes Ofengemüse

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln

Kroketten

Pasta mit Sonnenblumenkernen und rotem Pesto

DESSERT

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

35,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET 3

VORSPEISE

Rinder-Carpaccio mit Rucola und Balsamico
gratinierter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat
Antipasti-Variation mit mariniertem Gemüse
Salatbuffet mit Rohkost und angemachten Salaten

HAUPTSPEISE

Kalbsrücken mit Chimichurri
Orangen-Hähnchenbrust »sous vide«
Doraden-Filet in Zitronenöl
Röstgemüse
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Kräuterkartoffeln
Kroketten
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter

DESSERT

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Mousse au Chocolat mit Beeren
Tiramisu mit Cantuccini

40,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

GRILLBUFFET

Kichererbsen-Schwarzbohnen-Salat mit Wasabischaum

Salat vom gerösteten Blumenkohl mit Edamame

„Omas“ Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Ofenfrisches Baguette mit Tomatensalsa und Aioli

Halloumi

Schweinenackensteaks

Marinierte Putensteaks

Rosa gegrilltes Flanksteak

Flammlachs mit Honig und Sojasauce

Zweierlei Kräuterbutter

Grillgemüse, Champignons

Grüner Spargel, Zuckermais

Kartöffelchen mit Kräuterquark

Verschiedene Grillsaucen

DESSERT

Panna Cotta mit Beeren

Obstsalat

40,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET»JANUAR-FEBRUAR«

VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings

Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven

ofenfrisches Baguette

SUPPE

Apfel-Selleriecremesuppe mit Sesamöl

HAUPTGANG

Sous vide gegarter Wildschweinbraten mit Preiselbeerjus

Kabeljau mit Wildkräuterkruste mit Beurre blanc

gefüllte Pasta der Saison mit Gemüse Julienne (vegetarisch)

Schwarzwurzelgemüse im Rahm

geschwenkter Butter-Spitzkohl

gebackener Rosenkohl mit Panko

Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel

Ofenkartoffeln mit Radieschen

DESSERT

Tiramisu mit Espresso und Kakao

35,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET»MÄRZ-APRIL«

VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings

Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven

ofenfrisches Baguette

SUPPE

Pilzcremesuppe mit Morcheln

HAUPTGANG

Kalbrücken am Stück gegart mit Zitronen-Kräutersauce

Meerbarbe in Limonenöl

gefüllte Pasta der Saison mit Bärlauch (vegetarisch)

buntes Ofengemüse

Blattspinat mit Kichererbsen

gegrillter Chinakohl

Pastinaken-Püree mit Cashewkernen

gebackene Kartoffelchen

DESSERT

Orangen-Mascarpone mit Rhabarber

35,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET»MAI-JUNI«

VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings
Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven
ofenfrisches Baguette

SUPPE

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Rosa Pfeffer

HAUPTGANG

Kikok-Hähnchenbrust in Orangensauce
Schollenfilet "Finkenwerder Art"
gefüllte Spargel Pasta der Saison Kirschtomaten (vegetarisch)

gegrillter Spargel mit Dijon-Senfbutter
mediterrane Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten
gebackener Kohlrabi mit Sesam

Gemüsereis mit Safran und feinen Erbsen
Neue Kartoffeln mit Sauce Hollandaise

DESSERT

gepfefferte Erdbeeren mit Grand Marnier und Vanille

35,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET »JULI-AUGUST«

VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings

Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven

ofenfrisches Baguette

SUPPE

Gurkenkaltschale mit Dill und Crème fraîche

HAUPTGANG

Schweinefilet-Medaillons im Pfifferling-Rahmsauce

Buttermakrele Zitronen-Buttersauce

gefüllte Pasta der Saison mit Blaubeeren und Rucola (vegetarisch)

Ratatouille - klassisch zubereitet

geschwenkte Vanilletomaten

Romanesco mit Mandelbutter

Pommes macaire

Parmesanpolenta

DESSERT

Mousse au Chocolat mit Waldbeeren

35,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET»OKTOBER-SEPTEMBER«

VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings

Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven

ofenfrisches Baguette

SUPPE

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Kernen und Öl

HAUPTGANG

Roastbeef am Stück (Sous vide) im Kräutermantel

Doraden-Filet mit geräucherter Paprika

gefüllte Pasta der Saison mit Birnen und Pecorino (vegetarisch)

Brokkoli mit Mandelbutter

Urkarotten mit Waldhonig und Sesam

Spitzpaprika mit Meersalz und Kräuteröl

Mandel Croquettes

Orientalischer Couscous mit Berberitzen

DESSERT

Nuss-Nougat-Creme mit Zwetschgen und Kumquats

35,00 €

p. P. zzgl. MwSt.

BUFFET»NOVEMBER-DEZEMBER«

VORSPEISE

Saisonale Salatauswahl mit Rohkost und zweierlei Dressings

Antipasti mit mariniertem Gemüse und bunten Oliven

ofenfrisches Baguette

SUPPE

Topinambur-Cremesuppe mit Petersilienöl und Parmesanpopcorn

HAUPTGANG

Rinderroulade in Rotweinjus

Lachsfilet mit Honig lackiert

gefüllte Pasta der Saison mit Steinpilzen (vegetarisch)

Apfelrotkohl

Karotten-Lauch-Gemüse

Rahmwirsing

Schupfnudeln mit Blaumohn

Kartoffelklöße mit Bröselbutter

DESSERT

Spekulatius-Mousse mit Orangengelee

35,00 €

p. P. zzgl. MwSt.