

Buffet 1

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Karotten-Salat mit Orange und Nüssen
Gurken-Apfel-Salat mit Dill
Krautsalat mit grüner Paprika und Oregano
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Hühnerbrüstchen mit Spinat und Kräuterschaum
Lachsfilet mit Knoblauchbutter und Ratatouille
Falaffelbällchen mit Joghurtsauce
Frischer Pasta und Thymian-Kartoffeln
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Mousse au chocolat

ca. 30.-



Buffet 2

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Karotten-Salat mit Orange und Nüssen
Gurken-Apfel-Salat mit Dill
Kartoffelsalat mit Boullion, Dijon-Senf und Speck
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl extra Vergine, IGT Balsamico-Essig und Basilikum
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Dünne Schweineschnitzelchen vom Grill mit Champignon und Cognacrahmsauce
Zanderfilet mit Limettensauce und Gemüse-Julienne
Auberginen Involtini mit getrockneten Tomaten, Käsefüllung und Pesto
Frische Pasta, Wildreis und Thymian-Kartoffeln
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Cremé Brulee
Vanille-Mousse mit Schokoladensauce

ca. 35.-



Buffet 3

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Bulgur-Salat mit Kichererbsen, Goji-Beeren, Frühlingszwiebel und Limette
Schwarzer-Reis-Salat mit Erbsen, Paprika und Parmesan
Melonen-Salat mit Feta und Pinienkernen
Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl extra Vergine, IGT Balsamico-Essig und Basilikum
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten
Gedämpfte Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und frischen Kräutern
Tomatierte Riesengarnelen mit Aioli
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Rinderbraten mit Artischoke und Rotwein-Balsamico-Jus
Marktfrische Fischfilets im Bierteig mit Wok-Gemüse und Dill-Mayonaise
Gemüse-Strudel mit Frischkäse-Füllung
Kartoffel-Gnocchi, Risotto und Süsskartoffel-Chips
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Dunkles Schokoladen-Mousse mit Beeren
Joghurt Mousse mit Passionsfrucht
Apfelküchlein mit Vanillesauce

ca. 40.-



Buffet 4

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen
Brotsalat mit Bresaola, Parmesan und Charlotten
Marktfrisches Ceviche mit Limette, Chili und Avocado
Tomaten mit Mozzarella, extra Vergine Olivenöl, IGT Balsamico-Essig und Basilikum
Roastbeef mit Remoulade
Eingelegter Pulpo
Gebeizter Lachs mit Honigsenf
Tomatisierte Riesengarnelen mit Aioli
Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch- und Fisch-Spezialitäten
Saisonale Suppenkreation
Brotsorten mit Dips

Kalbsplätzchen mit Parmaschinken, Salbei, Radicchio und Portweinsauce
Gebratener Kabeljau mit Speck, Krabben, Röstzwiebeln und braune Butter
Putenröllchen mit Ratatouille und Sauerrahm-Sauce
Soja-Hackbraten mit Trockenfrüchten und Tomaten-Sauce
Spätzle, Kartoffel-Klöße und Sellerie-Püree
Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Quark-Krapfen mit Karamell-Sauce
Weisse-Schokoladen-Mousse mit Grünem Apfel
Obst-Salat mit Joghurt-Schaum

ca. 50.-



Buffet 5

Blattsalate mit Frucht-Vinaigrette, Joghurt-Dressing, Essig/Öl,
Croutons, Speck, Ei, Oliven, Kerne und Sprossen

Im Glas

Geräuchertes Tatar vom Kalb mit Trüffel-Cremé fraîche
Reispapier-Röllchen gefüllt mit Räucher-Tofu und Minze

Avocado-Crevettencocktail mit Tubiko

Knusprige Ente mit Papaya-Salat

Vom Brett

Meeresfrüchte-Platte mit Austern, Kaisergranat, Venusmuschel, Messermuschel

Wachtel mit Kaviar

Pâte mit Cranberrys

Gebeizter Lachs mit Honigsenf

Tomatierte Riesengarnelen mit Aioli

Roastbeef mit Remoulade

Eingelegtes und gegrilltes Antipasti-Gemüse mit italienischen Fleisch-Spezialitäten

Suppe

Saisonale Suppenkreation

Brotsorten mit Dips

Chefingdish

Rindsfilet am Stück gebraten

Loup de mer mit Safran-Schaum auf Grillgemüse

Lammrücken mit Schokoladensauce und Spinat

Kohlrabi-Piccata mit Pepproni-Püree und frittiertem Sellerie

Schwarze Pasta, Kartoffel-Gratin und Pommes dauphine

Gegrilltes und gedämpftes Marktgemüse

Dessert

Tonkabohnen-Eis mit Mandel-Schaum

Warme Schokoladenküchlein mit Salz-Karamell

Crêpes Suzette

ca. 55.-