

---

B U F F E T S

---

Gerne erstellt unser Küchenchef einen Buffetvorschlag nach Ihren persönlichen Wünschen und Budgetvorgaben.

**Fingerfood - Kalt**

Thunfisch Sashimi mit Wasabicreme

~

Gebeizter Lachs mit Forellenkaviar und Waldkräutersalat

~

Barbarie Entenbrust mit Zwergorangenkompott

~

Galantine vom Stubenkücken mit Feigenmarmelade

~

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

~

Kleine Caesarsalat mit Croutons

~

Salat von Kirschtomate, Avocado und Gurken mit Limonenöl

**Fingerfood - Warm**

Spinatquiche mit Limonen Creme Fraiche

~

Lachsquiche mit Limonen Creme Fraiche

~

Satespieß vom Rind mit Hoi Sin Sauce

~

Satespieß von der Pute mit Erdnussauce

~

Konfierte Garnele mit Mango Chili Chutney

~

Mini Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat

~

B U F F E T S

---

Fortsetzung **Fingerfood – Warm**

Mini Currywurst

~

Zanderfilet auf Zuckerschotenmousseline

~

Risotto mit Parmesanchip

~

Penne Rigate mit Tomaten Basilikumnage

~

Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

**Fingerfood - Süß**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

~

Crème Brûlée

~

Panna Cotta mit Himbeercoulis

~

Dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade

~

Schokoladentarte

Wir empfehlen eine Auswahl von 5 Variationen zum  
Preis von 15,00 Euro pro Person,  
oder sprechen Sie Ihre Vorstellungen und den Preis mit uns ab.