

# Büfett A

Fingerfoodplatte mit: Tomate Mozzarella Spießchen, Käse Trauben Spieße,  
halbe gefüllte Eier, gefüllte Schinkenröllchen  
Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips  
Schopskasalat mit Fetakäse  
Rucola Petersiliensalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Würstchen

\*\*\*

Grillplatte mit: Lendenschnitzelchen vom Schwein, Minibuletten, Hähnchen Griller,  
Minimutzbraten, Grillwürstchen  
Zartes Rindergeschnetzeltes mit Prinzessbohnen, Champignons und Lauch  
Gegrillte Hähnchenbrustwürfel in Frischkäsesauce  
dazu Spätzle, Backkartoffeln, Reis Mix  
Mandelbrokkoli, Blumenkohl mit Brösel, Buttermöhren

\*\*\*

Quark Sahne Dessert mit Pfirsich

Schoko Orangen Mousse

Obstplatte

## **Alternative Vegetarische Hauptspeise**

Gnocchi Gemüse Pfanne in Tomaten- Paprika Rahm

**34,90€ pro Person**

# Büfett B

Bruschetta, wir servieren das geröstete Baguette extra

Käseauswahl mit Trauben

Räucherfischplatte mit Meerrettich

Mediterraner Nudelsalat

Bunter Linsensalat

Geflügelsalat

Kaltes Gurkensüppchen mit Garnelenspieß

Gemischter Brotkorb mit Butter

\*\*\*

Verschiedene gebratene Fischfilets auf Dillrahm

Saltimbocca von der Putenbrust (mit Schinken und Salbei gefüllt)

Gebratene Schweinelende auf Champignonrahmsauce

dazu Krokette, Rosmarinkartoffeln, Reis, Nudeln

Gemüseplatte mit: Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

\*\*\*

Schoko-Minz Mousse

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

Joghurt Sahne Dessert mit Fruchtspiegel

Obstplatte

**39,90 € pro Person**

# Büfett C

Parmaschinken auf Honigmelone

Räucherlachstatar auf Pumpernickel

Datteln im Speckmantel

Crostini mit Thunfisch und Kapern

Kleine Tomaten mit Ziegenfrischkäse gefüllt

Hausgemachte Antipasti von Paprika, Champignons, Zucchini, Roten Zwiebeln  
ergänzt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni

Salat von Roten Linsen mit Avocado im Glas serviert

\*\*\*

Leichtes Kartoffel-Knoblauchsüppchen

\*\*\*

Im Kräutersud geschmorte Lammkeule an Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust mit Spinat-Käse Füllung auf Waldpilzrisotto

Tagliatelle mit Lachswürfeln, grünem Spargel, Ricotta, Pinienkerne und gehobeltem  
Parmesan

\*\*\*

Frisches Mango Mousse

Panna Cotta mit roten Beeren

Schokoladenmousse mit Amarettin crunch

**41,50 € pro Person**