



AUF DEM LANDE

Büffet 6

Sommer

Vorspeisen

Sashimi vom Ikarimi Lachs mit Misomayonnaise und Wakame
Vitello tonnato mit Kapern und Zitrone
Holsteiner Gemüse Antipasti mit Knoblauchöl und Rucola
Chorizo-Salat mit Spitzpaprika und Peperoni
Marinierte Flusskrebse mit Papaya und Kirschtomaten
Sommer Salate mit gebratenen Pfifferlingen und Joghurt-Kräuter-Dressing
Neuendeicher Krabben Cocktail
Auswahl Italienischer Wurst- und Schinken Spezialitäten
Rosmarin Focaccia, Ciabatta und Zwiebelbrötchen
mit Oliventapenade, Frischkäsecreme und Salzbutterm

Hauptspeisen

Gegrilltes Filet von der Fjordforelle mit Salsa Verde,
Ofengemüse und Meersalz-Kartoffeln

Frisch Tranchiert: Rosa gebratenes Rinderfilet mit Thymian-Portweinjus,
Pfifferling-Zucchinigemüse und Kartoffelgratin

Ravioli mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt,
Basilikumsauce und Pinienkernen

Süßes und Herzhaftes

Marinierte Sommerbeeren mit Vanillesauce und Mandelkrokant
Erdbeermousse mit Eisenkraut Gelee
Panna Cotta von weißer Schokolade mit Pfirsichkompott
Exotischer Obstsalat mit Kokosnusscreme
Auswahl von der Holsteiner Käsestraße
mit Feigensenf, Trauben und Friesenbrot

Preis pro Person € 58,00

Stand 11.2021, Änderungen vorbehalten