

Büffet 5

Sommer

Vorspeisen

Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Rucola, Pinienkernen
und Limonen-Olivenöl
Meeresfrüchte Salat mit Knoblauch und Petersilie
Gebeizter Zitronen Lachs mit Crème fraîche und Wildkräutern
Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons
Gefüllte Mini-Peperoni und Paprika mit Frischkäse
Salsiccia mit Fenchel-Orangensalat
Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und altem Balsamico
Auswahl von Ciabatta, Landbrot und kleinen Gewürzbrötchen
mit Oliven, Tomatenquark und Meersalzbutter

Hauptspeisen

Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern,
Aioli und Röstbrot

Holsteiner Rib Eye im Ganzen gebraten mit Rotwein Zwiebel Sauce,
glaciertes sommerliches Gemüse und Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf

Confierte Maishähnchenbrust mit leichter Tomaten-Olivenöljus,
und gefüllten Basilikum Gnocchi

Süßes und Herzhaftes

Tiramisu mit Amarettini Knusper
Kokos Panna cotta mit Mangosauce
marinierte Erdbeeren mit Joghurt-Rahmeis
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce
Holsteiner Käse vom Brett mit
Trauben, Feigensenf und Nussbaguette

Preis pro Person € 58,00