

# 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 € 63,00