

# 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 Paprika 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 Salzbuter

## Hauptspeisen

Gegrilltes Filet von der Fjordforelle mit Salsa Verde,  
Ofengemüse und Meersalz-Kartoffeln  
Frisch Tranchiert: Rosa gebratenes Rinderfilet mit Thymian-Portweinjus,  
Pfifferling-Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin  
Ravioli mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt,  
Basilikumsauce und Pinienkernen

## Süßes und Herzhaftes

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

Preis pro Person € 67,00