

AUF DEM LANDE

Büffet 4 Frühling

Vorspeisen

Salat von gegrilltem Spargel mit Räucherlachs auf Balsamico-rote Linsensalat und Passionsfrucht-Vinaigrette
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischcreme mit Kapern und Zitrone
Italienischer Landschinken-Melone mit frischer Minze
Chorizo Salat mit Bulgur, geschmorter Paprika, Knoblauch und Petersilie
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Safran-Schalotten und Rucola-Pesto
Ofengeschmortes Gemüse-Antipasti mit Thymian Öl und Pinienkernen
Gebackene Crostinis mit Tomate und Ofenzwiebel
Heimische Brot und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Frühlingsquark

Hauptspeisen

Gebratene Dorade auf Ratatouille-Gemüse
und gebackenen Drillingen mit Salsa Verde

Knusper-Ente mit Orangensauce, Karotten-Pastinaken-Gemüse
und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Gefüllte Fagottini auf Spargel mit leichter Käsesauce,
getrockneter Tomate und Basilikum

Süßes und Herzhaftes

Ananassalat mit Peanutcreme und Granatapfel
Schokoladenmousse mit Tia Maria-Vanilleschaum
Zitronen-Topfencreme mit
Tiramisu mit Espresso und marinierten Erdbeeren/ Saison

Preis pro Person € 64,00