

Büffet 6

Sommer

Vorspeisen

Sashimi und Tatar vom Ikarimi Lachs mit Spitzkohlsalat,
Avocado-Mango-Salat und Chilimayonaise
Vitello Tonnato mit Kapern und Zitrone
Holsteiner Gemüse Antipasti mit Knoblauchöl und Rucola
Chorizo-Nudelsalat mit Paprika und Kalamata-Oliven
Marinierte Flusskrebse mit Papaya und Kirschtomaten
Sommer Salate mit gebratenen Pfifferlingen und Joghurt-Kräuter-Dressing
Bacon & Egg Kartoffelsalat
Italienischer Landschinken-Melone mit frischer Minze
Foccacia und Ciabatta mit Creme von getrockneter Tomate und Salzbutter

Hauptspeisen

Gegrillter Kabeljau mit Salsa Verde,
Auberginen-Paprikagemüse und Ofenkartoffeln

Frisch Tranchiert: Rosa gebratenes Rinderfilet mit Thymian-Portweinjus,
buntem Gemüse mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Kräuterschmand und Schinken

Süßes und Herzhaftes

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

Preis pro Person € 72,00

Stand 01/2023, Änderungen vorbehalten