



AUF DEM LANDE

## **Büffet 6**

**Sommer**

### **Vorspeisen**

- Sushiauswahl -

Maki, Nigiri, California und vegetarisch mit jungem Ingwer und Wasabi

Vitello tonnato mit Kapern und Zitrone

Holsteiner Gemüse Antipasti mit Knoblauchöl und Rucola

Chorizo-Salat mit Spitzpaprika 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, Tomatenbrot und Zwiebelbrötchen

mit Oliventapenade, Frischkäsecreme und Salzbutter

### **Hauptspeisen**

Gegrilltes Filet vom Ostseelachs 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 Limonengelee

Panna Cotta von weißer Schokolade mit Pfirsichkompott

Exotischer Obstsalat mit Kokoseiscreme

Auswahl von Norddeutschen Käsestraße

mit Rosenmarmelade, Trauben und Friesenbrot

Preis pro Person € 49,50