



AUF DEM LANDE

# **Büffet 5**

**Sommer**

## **Vorspeisen**

Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Rucola, Pinienkernen  
und Limonen-Olivenöl  
Meeresfrüchte Salat mit Knoblauch und Petersilie  
Hausgebeizter 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 Rotweinschalotten,  
glaciertes sommerliches Gemüse und Kartoffel-Ziegenkäse-Stampf  
Confierte Maishähnchenbrust mit leichter Tomaten-Olivenöljus,  
und Basilikum Gnocchi

## **Süßes und Herzhaftes**

Tiramisu mit Amarettini Knusper  
Kokos Panna cotta mit Mangosauce  
marinierte Erdbeeren mit Joghurt-Rahmeis  
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce  
Holsteiner Bio Käse vom Brett mit  
Trauben, Apfel-Rosenmarmelade  
und Nuss-Treber-Baguette

Preis pro Person € 48,00