



AUF DEM LANDE

## **Büffet 6**

**Sommer**

### **Vorspeisen**

Tataki vom Lachs mit Misomayonese und Wakame  
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 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 Eisenkraut Gelee  
Panna Cotta von weißer Schokolade mit Pfirsichkompott  
Exotischer Obstsalat mit Kokosnusscreme  
Auswahl von Holsteiner Käsestraße  
mit Apfelsenf, Trauben und Friesenbrot

Preis pro Person € 53,50