

Büffet 3 Frühling

Vorspeisen

Gebeizter Ostseelachs mit Basilikum und Zitronenschmand
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf gegrilltem Spargel und Himbeer-Vinaigrette
Fischspezialitäten, gebeizter Lachs, Matjes,
Bismarkhering mit Apfel-Gurkenschmand
Caesars Salad mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten, Croûtons und
Pinienkernen
Italienischer Landschinken-Melone mit frischer Minze
Spanischer Kartoffelsalat mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone
Gegrillte Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika mit
Senfraukesalat
Heimische Brot und Brötchenauswahl mit Salzbuttermilch und Frühlingsquark

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, Schnittlauchsauce
und kleinen Butterkartoffeln

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Portweinjus
frischem Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Spargelragout mit Rucola-Walnuss-Butterfond mit Blüten-Agavenreis

Süßes und Herzhaftes

Vanille-Panna-Cotta mit Rhabarberkompott
Schokoladen-Brownies-Konfekt mit Himbeer-Schmandcreme
Mascarponecreme mit marinierten Feld-Erdbeeren/ Saison im Weckglas
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 62,00