

Büffet 5

Sommer

Vorspeisen

Carpaccio vom Holsteiner Rind mit Rucola, Pinienkernen
und Limonen-Olivenöl

Original Peruanisches Ceviche mit Limettensaft, Koriander
Gebeizter Zitronen Lachs mit Crème fraîche und Wildkräutern
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten,
Croûtons und Pinienkernen

Italienische Antipasti

Asiatischer Rindfleischsalat mit Glasnudeln und Wokgemüse
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, rote Zwiebeln und Rucola-Pesto
Heimische Brot-und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Kräuterquark

Hauptspeisen

Gebratener Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

Holsteiner Steakhüfte im Ganzen gebraten mit Rotwein-Sauce,
Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln

Vegetarisch

Blumenkohl-Curry mit Shiitake-Pilze, Kokos, Ingwer, Chili und Blüten-Agavenreis

Süßes und Herzhaftes

Tiramisu mit Amarettini-Knusper
Kokos Panna cotta mit Mangosauce
Mascarponecreme mit frischem Melonensalat und Granatapfel
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 67,00

Stand 01/2023, Änderungen vorbehalten