

Buffet exklusiv

ab 80 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen



Wildkräutersalate im Beet mit marinierten Kalbsfiletstreifen
saisonal: mit mariniertem Spargel oder Birnenspalten

~

Hummer in feiner Marinade, gegrillte Garnelen, Langusten
und Jakobsmuschel-Ceviche auf saisonalen Blattsalaten

~

Mango-Mozzarella mit rotem Pfeffer, Basilikum und Olivenöl

~

Marinierte Artischockenböden mit Tartar vom Limettenlachs

~

Fenchel-Orangen-Carpaccio
mit Grünkernplätzchen und Dijon-Dill-Dip

~

Gemischtes Baguette



Suppe

Saisonal Pastinakensuppe mit Lauchjulienne
oder Bärlauchsuppe mit Schwarzbrot und Olivenbröseln

Hauptgerichte

Tournedo vom Rinderfilet auf Schalotten-Portwein-Sauce mit
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

~

„Scaloppine al limone“ mit Salbei und Kapern,
mit Ratatouille-Turm und Piemonteser Gnocchi

~

Quinoa-Gemüse-Bällchen mit Letscho-Ragout



Desserts

Ziegenfrischkäseflan mit Lavendelgelée

~

Grießflammerie mit Waldbeer-Prosecco-Ragout

~

Aprikosen-Joghurt-Creme mit Zwetschgenröster

