

ab 80 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

## Vorspeisen



Wildkräutersalate im Beet mit marinierten Kalbsfiletstreifen  
saisonal: mit Spargel, Aprikose 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 Tatar vom Limettenlachs  
auf bunten Blattsalaten

~

Fenchel-Orangen-Carpaccio  
mit Grünkerplätzchen 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 in Weißweinjus mit  
Piemonteser Gnocchi

~

Quinoa-Gemüse-Bällchen mit Letscho-Ragout



## Desserts

Trifle mit Himbeeren und Schokospänen

~

Grießflammerie mit Waldbeer-Prosecco-Ragout

~

Aprikosen-Joghurt-Creme mit Zwetschgenröster

