

# Buffet "Gourmet"

Römersalat garniert mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten  
& Kräuter-Croutons, dazu frischer Parmesan & Caesar-Dressing



Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste mit hausgemachter Remouladensauce



Edelfischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Graved Lachs, & Räucherlachs  
und Gambas, dazu Aioli & Sahnemeerrettich



Italienischer Parmaschinken garniert mit Melonenfilets und mariniertem Schafskäse



Knuspriges Entenbrustfilet an Rotweinsöße  
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



Frisch gebratenes Filet der Dorade in Limonen-Scampi Soße dazu saisonales Gemüse und  
Salzkartoffeln



Vegetarische Gemüse Lasagne



Ofenfrisches Oliven Ciabatta und Laugengebäck mit Butter und Kräuterbutter



Rote Grütze mit Vanille Soße



Hausgemachtes Tiramisu

**Pro Person 39,90 €**

# Buffet "Classico"

Insalata Caprese mit Mozzarella & Tomaten, mariniert mit Pesto



Mini Hackbällchen (Rind) mit Steakstoße



Räucherfischplatte mit Forellenfilets und Räucherlachs,  
dazu Sahnemeerrettich



Marinierte Satéspeieße aus frischer Paprika und Hähnchenbrustfilet auf Glasnudelsalat



Gegrilltes Hähnchenbrustfilet gratiniert á la Parmigiana in Tomaten-Basilikum-Sauce dazu  
Penne Rigate



Rinderroulade in Bratensoße dazu Butterkartoffeln und saisonales Gemüse



Vegetarische Gemüse Lasagne



Ofenfrisches Baguette und Laugengebäck mit Butter



Hausgemachtes Tiramisu



Rote Grütze mit Vanille Soße

**Pro Person 35,90 €**

Unser Buffet "Classico" servieren wir ab 20 Personen.