

Internationales Buffet

Suppe

Bouillabaise

Französische Fischsuppe

Kalte Gerichte/Vorspeisen

Entenbrust in Zimtkruste an Ananas – Chutney

Bunter Linsensalat mit grünen Spargel und Schweinefiletstreifen

Gebratene Garnelenspieße auf Fenchelsalat
mit Limettencremefraiche

Bruschetta, kleine gegrillte Weißbrotscheiben
mit Knoblauchöl mariniert, mit Tomate und Mozzarella überbacken

marinierte Rotbarbenfilets an Balsamicodressing

Salate

Salatplatte diverse Dressings, Oliven, Schafskäse

Warme Gerichte

Rinderfilet an Kräuterbutter, Dauphinkartoffeln,
Grilltomaten und Blattspinat, Pfefferrahmsoße

Gebratene Thunfischsteaks an Orangen - Salsa,
dazu Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Lauchgemüse

Dessert

Schoko – Mascarpone mit Himbeermark

Prosecco Mousse auf Melonenkugeln
im Sektglas

Käse

Französische Käseplatte
mit Brot und Butter

Preis pro Person

€30,50

Buffet München

Suppe Creme von gelber Paprika
mit Tiefseegarnelen

Kalte Gerichte

Ganzer Puter (Schaustück) garniert
mit Waldorffsalat und Orangen –Chutney

Terrine vom Räucherlachs und marinierte Thunfischsteaks
an Zuckerschotensalat
und Limonencremefraiche

Kalter Tafelspitz in Radieschenvinaigrette
und Apfelmeerrettich

Papaya mit Fischsalat gefüllt

In Curryjogurt

Salatbowle mit verschiedenen Dressings

warmer Kräuterkartoffelsalat

Warmer Gerichte

Spanferkelbraten in Altbier glasiert

Weißkohlgemüse, Schnittlauchpüree

Poulardenmedaillons im Sesammantel gebraten

Morchelrahmsoupe, Zucchini-auflauf

Farfallennudeln

Dessert

Ofenschlupfer (Auflauf) mit Himbeersoupe

Schwarzwälder Kirschcreme

Käse

Käsevariation mit Früchten

Brot, Brötchen und Butter

Preis pro Person

€30,50

Buffet Arendsee

Kalte Gerichte

Kleine Schweineschnitzel mit Asiadip

Bitoks mit Meerrettichsenf
(kleine pikante Mettbällchen)

Tragierte Entenbrust mit Honigmarinade
auf Rotkohlsalat

Fischplatte bestehend aus:
Schottischer Wildlachs, Graved Lachs
Sowie geräucherte Forellenfilets

Salate

Tomate Mozzarella

Frischer Salat vom Markt
mit zwei verschiedenen Dressings
(Balsamico und Curryjoghurt)

Hähnchen-Reissalat mit Früchten

Fenchelsalat mit Mais

Kartoffelsalat mit Joghurt

Warme Gerichte

Rumpfsteakroulade auf Blattspinat
mit Gnocchi

Streifen von Lachs und Zander
mit Gemüsestreifen in Sahnesauce,
grüne Bandnudeln

Dessert

Mangocreme mit Kiwipüree

Amerikanischer Schokoladenkuchen

Käse

Französische Käseauswahl
mit Früchten garniert

Preis pro Person

€28,50