

# Frühlings- und Sommerbuffet



## Canapés

Gorgonzolacreme mit frischen Erdbeeren  
Lachs mit Sahnemeerrettich und frischem Dill

\*\*\*

## Vorspeisen

Mariniertes Gemüse in Balsamico, Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons  
Marinierte Calamares mit Staudensellerie in Knoblauch-Limetten-Vinaigrette  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum mit Olivenöl  
Vitello tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern  
Coppa und luftgetrockneter Landschinken mit verschiedenen Melonen

\*\*\*

## Warmes Buffet

Penne Arrabbiata mit Chili, Knoblauch, Cherry-Tomaten und frisch geriebenem Parmesan  
Thunfischsteak auf frischem Gemüse der Provence mit Sauce Choron und Wildreis  
Mariniertes Hähnchenbrustfilet auf frischem Ratatouille-Gemüse und Butterreis  
Rosa gebratenes Roastbeef im Heumantel  
Frisches Garten-Gemüse und geröstete Charlotte-Kartoffeln mit Rosmarin, Salbei und Zitrone  
Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce und Fettuccine

\*\*\*

## Salate

Rucolasalat mit frisch geriebenem Parmesan  
Frischer Salat mit Paprika, Oliven, Frühlingszwiebeln, Tomaten  
Dazu reichen wir Sauce Vinaigrette und Balsamico-Dressing

\*\*\*

## Käse

Auswahl an Rohmilchkäsesorten mit Tafeltrauben und marinierten Oliven

\*\*\*

## Dessert

Panna-Cotta mit Erdbeer-Sauce und frischer Minze  
Tiramisu  
Mousse von der Mango mit Kokosmilchspuma

\*\*\*

**Butter und Brotauswahl mit Ciabatta**

**47,50 € pro Person**