

Buffet Spécialité de la Provence

Vorspeisen

Truthahnterrine mit Apfel und Calvados
Marinierte Kräuterchampignons
Jungschweinrücken in Dijonsenkruste mit Artischocken
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, grüne Bohnen, Kartoffeln und Sardellenfilets
Jambon cru fumé, Knochenschinken aus den Ardennen an Sauerkraut- Traubensalat

Suppe

Linsen-Mangold-Suppe

Warmes Buffet

Kaninchenfilet in Pommerysensaucen mit Schalotten
Perlhuhnbrust auf jungem Rahmwirsing
Kartoffelgratin mit Sauerampfer
Steinbeißerfilet auf gebratenen Zucchini mit Sauce Café de Paris
Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Provence

Salat

Paprikasalat mit Basilikum
Endiviensalat mit Bresse-Blue Joghurtdressing

Käse

Rohmilchkäsespezialitäten
(Reblochon, Olivet foin, Picandou, Jura und Fourme d'Ambert)

Dessert

Mousse von frischen Himbeeren
Windbeutel mit verschiedenen Füllungen
Orangencreme mit Grand Marnier

Butter und Brotauswahl

45,00 € pro Person