

# Gourmetbuffet



## Vorspeisen

Roastbeef mit Remouladensauce  
Tranchen vom Graved Lachs an Rucola mit Cherry-Tomaten und Honig-Senf-Dip  
Luftgetrockneter Landschinken mit verschiedenen Melonen und Grapefruit  
Salat Nicoise mit Thunfisch, grünen Bohnen, Kartoffeln und Frühlingsschluppen

\*\*\*

## Suppe

Pürierte Suppe von gelber Paprika mit Cayennepfeffer und einem Hauch von Olivenöl

\*\*\*

## Warmes Buffet

Sayur, geschmortes frisches Gemüse in Kokosmilch mit Basmatireis und Krupuk  
Frische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Basilikumpesto und Pinienkernen  
Lachssteak vom Grill auf frischem Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Geschmorter Burgunderbraten mit Kartoffelgratin  
Gefüllte Kalbsröllchen mit Waldpilzen

Piccata von der Putenbrust auf frischem Steinpilz-Champignon-Ragôut  
und zweierlei Bandnudeln

\*\*\*

## Salate

Variation von frischen sommerlichen Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Paprika,  
Oliven und Frühlingsschluppen  
Dazu reichen wir Balsamico-Dressing und Thousand Island Dressing.

\*\*\*

## Dessert

Mascarponecrème mit Rumfrüchten  
Creme Brulee von weißer Schokolade mit Früchten

\*\*\*

**Butter und Brotauswahl mit Ciabatta**

**40,00 € pro Person**