



# 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 Basilikum-Pesto und Pinienkernen  
Lachssteak vom Grill auf frischem Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
geschmorter Burgunderbraten mit Kartoffelgratin  
Piccata von der Putenbrust auf frischem Steinpilz-Champignon-Ragout  
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

Mascarpone-Creme mit Rumfrüchten  
Crème Brûlée von weißer Schokolade mit Früchten

\*\*\*

## Butter und Brotauswahl mit Ciabatta

**45,00 € pro Person**