

Salinen Buffet(Schlemmerbuffet)

- Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl-Limonenmarinade
- mit frisch gehobelten Parmesan
- ganzer pochiertes Lachs
- Crevettencocktail
- hausgebeizter Lachs in Senf-Dillsauce
- Terrine von Zander mit grüner Sauce
- Avocado mit Thunfisch
- Geflügelpastete mit Sauce Cumberland
- gegrillte Auberginen und Paprika
- gefüllte Eier auf Kressesalat
- Nudelsalat mit zweierlei Käsesorten
- herzhafter Reis-Currysalat, Bohnen-Zucchini-Salat
- Karottensalat
- Geflügelsalat mit Austerpilzen
- erlesene Blattsalate mit dreierlei Dressings

Warm

- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Pistazienklösschen
- Scheiben von der Entenbrust in Orangenbuttersauce
- Rostbeef (englisch gebraten) in der Senf-Zwiebelkruste an Madeira-Portweinjus
- Kalbsrücken Flambiert
- Tranche vom Zanderfilet an Champagner-Schaum

Beilagen

- Herzoginkartoffeln, Serviettenknödel, Kräuterspätzle
- Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Duftreis

Dessert

- Mangocreame mit Himbeermark
- Zimtousse, Marmoriertes Schokoladenmousse
- Eisbombe Florida
- Grant-Maniercreme und diverse Eisparfaitvariationen
- Obstsalat mit Maraschino, Crepes suzette
- Hausgemachter Kirschstrudel

Mitternacht

- Ausgesuchte Französische und Italienische Käseauswahl
- mit Birnen & Trauben
- Feine Gulaschsuppe
- Partybrötchen und Baguette

Preis pro Person: 49,00 €

ohne Mitternachtsbuffet 42,00 €