

Buffet 1

Vorspeisen

Radicciosalat mit Kirschtomaten, Sardellen und Kapernäpfeln
Antipasti misto mit Schafskäse
Räucherfischvariation mit gerösteten Speckstreifen und Gartenkresse
Marinierter Artischockensalat mit Oliven und Parmesan
Brot , Baguette und Dips

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke in Teriaki – Sauce
Kurz gebratenes vom Schweinfilet unter einer Kräuterkruste
Marinierte Hähnchenbrust mit Senfkruste und grünen Spargel
Seeteufel im Speckmantel, sautiertem Chiccorie; Orangensauce und
gebackenen Kapern

Beilagen

Geröstete Kartoffeln mit Rosmarin
Duftreis mit Kardamom
Herzoginkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Kokos und Ingwer
Marinierte Erdbeeren mit Olivenstaub und Tonkabohne

Preis pro Person / Restaurant 29,50 € / AH 26,50 €

Buffet 2

Vorspeisen

Marinierter Tomatensalat mit Mozzarella und fritertem Basilikum
Gratinierter Ziegenkäse mit Chili, Ruccola und Balsamicovinaigrette
Vitello Tonato mit Thunfischsoße und gebackenen Kapern
Brot, Baguette und, Dips

Hauptgang

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Räucherlachs und Kresse
Kurz gebratenes vom Lammrücken mit Ziegenkäse und Lavendel
Coq au Vin/ Hähnchen geschmort in Rotwein mit Schalotten
Entrecote mit Kräutersaitlingen und Oliven
Kap-Seehecht im Kokosmantel mit Karotten-Ingwerstampf und
Papayaveloute

Beilagen

Gebundenes Kartoffelgratin mit Zitronenthymian
Rosmarinkartoffeln
Gemüsemelanzane

Dessert

Feigenmousse mit Rotweibirnen
Schokoladenbrownie auf Pfirsichsalat und Grenadine

Preis pro Person / Restaurant 28,90 € / AH 25,98 €

Buffet 3

Vorspeisen

Kicher – Erbsensalat mit Thunfisch, Artischocken und Blattspinat
Marinierte Salatspitzen mit Wildkräutern Gemüse und Rotweindressing
Eingelegter Mozzarella mit Creme fresh und Gartenkresse
Räucherlachs mit Avocadocreme und frischem Meerrettich
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Krustentiersuppe mit Blumenkohlpesto und Estragon
Geschmortes aus der Lammschulter mit Gemüse Knoblauch und
Kräutern
Kurz gebratenes vom Rind unter einer Bärlauchkruste und Jus
Medaillions vom Steinbeißer mit Austernpilzen und Koriander
Gebratenes Zanderfilet mit karamellisierten Zitronenfilets und gebackenen
Kräutern

Beilagen

Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto
Kürbisrisotto und Schalotten- Kartoffelpüree

Dessert

Creme Catalan mit Mohn und Sauerkirschkompott
Holunderblütencreme mit Birnentatar und Joghurtsauce

Preis pro Person / Restaurant 29,29 € / AH 26,34 €

Buffet 4

Vorspeisen

Tapas / Fingerfood

Kartoffelrösti mit Lachstatar und Forellenkaviar

Vegetarische Quiche mit Lauch und Gartenkresse

Mariniertes Rindertatar auf Weizencrouton und Trüffelöl

Weizencroutons mit Oliventapenade und getrockneten Tomaten

Sushi inside outside mit Räucherfisch Gurke und Avocado

Hauptgang

Geschmorte Kaninchenkeule Gemüse, Kräutern und Bohnenkerne

Hüftsteak im Speckmantel mit Rotweinschalotten

Medaillons Kalbsrücken unter einer Brioche-Kräuterkruste

Gebratene Seeteufelbäckchen auf Fenchel-Orangensalat

Tagiatelle mit Venusmuscheln

Beilagen

Gebackene Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto

Früchtebrot

Dessert

Crème Brûlée mit Phisaliskompott

Vanillemascarpone mit Rhabarber / weißes Schokoladenmousse mit

Vanillejus und Ananastatar

Preis pro Person / Restaurant 32,38 € / AH 29,11 €

Buffet 5

Vegetarisch

Vorspeisen

Römersalat mit Gemüse, Kräutern, Croutons und Kartoffeldressing
Marinierter Spargelsalat mit Eistaub, Kerbel und Weißweinvinaigrette
Marinierter Fenchelsalat mit Orangen, eingelegten Tomaten und schwarzen
Oliven Cous-cous Salat mit Paprika, Zucchini, Limone und Minze
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Purple-Curry
Rigatoni mit Artischocken und Mangold, eingelegten Tomaten und
Peccorino
Linguine mit Kirschtomaten, Kapern und Basilikum-Dip
Paccherie(kurze Cannelonies) mit Erbsen-Mousse Ricotta und
Zitronenschale, Parmesan
Gemüsemelanzane

Dessert

Tiramisu mit Pfirsichsalat und Kaffeelikör
Lavendelcreme mit Marinierten Beeren
Schokoladenmousse mit Espressobisquit und Knusperkaramel

Preis pro Person / Restaurant 19,21 € / AH 17,27 €

Buffet 6

Vorspeisenbuffet **Serviert auf kleinem Vorspeisengeschirr**

Grüne Erbsenessenz mit schwarzem Trüffelöl
Carpaccio vom Rind mit Creme fresh, Salatspitzen und gehobeltem
Peccorino Vitello Tonato unter einer Thunacreme mit gebackenen Kapern
Gebratenes Thunfischfilet mit Pfefferkruste und Avocado-creme
Gebackene Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Curry
Geräucherte Makrele mit Oliven Kirschchutney
Salat von Pulpo mit Fenchel und Graipefruit
Scampi in Aioli-rahm mit Dill und Anis
Salat von weißen Bohnen mit eingelegten Tomaten und Majoran
Ziegenfrischkäse mit Rucicola, alten Balsamessig und Rhabarber
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbacke in Teriyakisauce
Filet vom schwarzen Heilbutt auf Spargelsalat und Fencheljus

Dessertbuffet

Crème Brûlée vom Blumenkohl mit kandierten Sonnenblumenkernen
Schokoladenchips mit Chorizo
Weiße Schokolade mit getrockneten Oliven
Marshmallows mit Cocos und Ingwer
Selbstgemachte Himbeerlollies
Flambierte Spieße von Ananas und Melone
Grießsoufflé mit Mascarpone, Physaliskompott und Zuckerkrystalline
Panna Cotta mit Feigen und Baiser

Preis pro Person / Restaurant 45,00 € / AH 40,45 €

Buffet 7

Vorspeisen

Frischkäsecocktail mit Räucher Aal und frischen Kräutern
Roastbeefspieße in Pfefferremoulade
Marinierter Feldsalat mit Orangenvinaigrette und karamellisierten
Wallnüssen
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Maronenschaumsüppchen mit Trüffelöl
Hirschrücken mit Feigenhaselnusskruste und Selleriemousseline
Entrecote mit gebratenen Kräutersaitlingen
Entenbrust mit Geflügelleber, Croutons und Majoran
Gefüllte Picata vom Jungschweinsteak mit Backobst und Rosa
Champignons
Geschmortes vom falschen Filet mit Rotweinschalotten, Pfifferlingen und
Rosmarin
Kabeljaufilet auf Petersilienstampf mit karamellisierten Kirschtomaten

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation / Williamskartoffeln
Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Kartoffel-Spitzkohlgratin

Dessert

Crème Brûlée mit Spekulatiusaromen
Apfel Zimt Lasagne und Quark – Honigmousse mit Marzipanbiscuit

Preis pro Person / Restaurant 34,74 € / AH 31,24 € Buffet 8

Buffet Nr. 8

Vorspeisen

Spargelsalat mit Orangenfilets und Kräutern
Räucherfischvariation
Ruccolasalat mit altem Balsamico, Peccorino und karamellisierten
Kirschtomaten
Vitello Tonato mit gebackenen Kapern
Käsevariation mit karamellisierten Wallnüssen, Feigensenf und
Portweintrauben
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Hähnchenmedaillions mit grünen Spargel, Schinkenstaub und Mandelöl
Lammrücken mit Lavendelsalz, Apricoschalotten und Thymian
Gebratenes Rumpsteak mit Ziegenkäse und Tomatenconfit
Lachssteak mit Rahmkraut gratiniert
Gemüsemelanzane / Traubenjus extra

Beilagen

Mediterrane Gemüsevariation
Thymianröster / Kleine französische Kartoffeln mit Pesto und Meersalz

Dessert

Tiramisu von der Erdbeere mit Apfeltatar / gefüllte Moccacrepes mit
Amarena Cocos
Creme Brulee aromatisiert mit Tonkabohne und Rhabarber

Preis pro Person / Restaurant 33,90 € / AH 30,48 €

Buffet 10

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Tomatenpesto und Basilikum
Melonenfächer garniert mit Parmaschinken
Krabbencocktail unter Weißbrotchip
Eine Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Ziege und Schaf
Obstvariation
Brot, Baguette und Limonenbutter

Hauptgang

Kurz gebratenes vom Wildschweinerücken im Speckmantel mit gebratenen
Pfifferlingen
Schweinefilet gratiniert mit Tomate und Mozzarella auf Waldpilzcreme
Zarte Hähnchenbrust gratiniert mit grünen Spargel und Sauce Bernaise
Lachstranchen mit Rahmkraut gebacken und Petersilienschaum

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Kartoffelgratin mit Schinken und Lauch
Schupfnudeln und Thymianröster

Dessert

Mecklenburger Pleddenpudding / Joghurtmousse mit Papaya /
Mangomousse mit Kokosnuss

Preis pro Person / Restaurant 31,50 € / AH 28,90 €

Buffet 11

Vorspeisen

Eine Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Minifrikadellen mit Chilisauce
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Schinken-Krustenbaten mit Sauerkraut und Schalottensauce
Schweinefilet auf Waldpilzen in Rahm
Gefüllte Champignons mit Tatar und Parmesan

Beilagen

Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten

Dessert

Ananas – Weißweincreme
Joghurt – Erdbeercrème

Preis pro Person / Restaurant 20,00 € / AH 17,90 €

Buffet 12

Vorspeisen

Feinschmeckerplatte

(Buchen - geräucherter Schinken, Lachs-Schinkenrosen,
Hähnchenmedaillons mit Früchten, Rindersaftschinken,
Medaillons gespritzt mit Preiselbeerleber- Mousse, verschiedene
Salamisorten, Roastbeefröllchen, Spargelschinkenröllchen)

Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Ziege und Schaf

Brot, Baguette und Buttervariation

Hauptgang

Burgunderschinken in Portweinsauce

Hähnchenbrust mit Papaya und Chili

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilzen

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüseauswahl

Kräuterreis

Rosmarinröster

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce / Latte Macchiato creme

Preis pro Person / Restaurant 23,50 € / AH 20,90 €

Buffet 13

Vorspeisen

Räucherfischvariation

(Geräucherter Alaska Wildlachs, gefüllte Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich, Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne, Makrelenfilets verschieden gewürzt und belegt, Stremellachs, geräucherter Heilbutt, Geräucherter Aal, Butterfisch, gegrillte Scampispieße, Lachspralinen)

Roastbeefcocktail

Anti Pasti mit Olivenöl und Balsamico

Ruccolasalat mit Parmesan, Kirschtomaten und Pinienkernen

Brot, Baguette und Buttervariation

Hauptgang

Selleriecremesuppe mit karamellisierten Birnenspalten

Schlemmerfilet mit Waldpilzen und Sherrytomaten

Hähnchenmedaillons mit Mangochutney

Hüftsteak mit Balsamicozwiebeln

Beilagen

Kartoffelzucchini gratin / Duftreis

Dessert

Tiramisu mit Pfirsich / Eierpunschcreme mit Kaffee

Preis pro Person / Restaurant 30,90 € / AH 27,90 €

Buffet 14

Vorspeisen

Variation von Blattsalaten mit Kartoffeldressing
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Schweinerückensteak mit Waldpilzen
Kleine Wiener Schnitzel mit Zwiebelkruste
Ragout von der Putenbrust mit Schalotten und Pilzen

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüseauswahl
Kartoffelgratin
Butterreis
Dessert
Schokoladencreme mit Hohlhippe

Preis pro Person / Restaurant 20,00 € / AH 17,90 €

Buffet 15

Vorspeisen

Tomate Mozzarella Carprese
Marinierte Geflügelscheiben mit Thunacreme und gebackenen Kapern
Anti Pasti mit Knoblauch Olivenöl, Balsamico und Kräutern
Römersalat mit Croutons und Frenchdressing
Forcaccia mit Kirschtomaten und Italienischer Salami
Chiabatta mit Olivenpesto

Hauptgang

Penne Arabiata mit Chili und Knoblauch
Troffile mit Rauchsauce und gebratenen Speckstreifen
Schweinefilet im Speckmantel mit Salbei

Beilagen

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin und Pesto

Dessert

Himbeeren Panna-Cotta
Tiramisu

Preis pro Person / Restaurant 17,90 € / AH 15,00

Buffet 16

Vorspeisen

Kleine Käsevariation von Kuhmilch und Trauben
Kleine Schinkenplatte
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Saftiger Krustenbraten auf Sauerkraut
Ragout von der Putenbrust mit Pilzen und Schalotten
Kleine panierte Schweinesteaks

Beilagen

Kartoffelgratin
Jahreszeitliche Gemüse

Dessert

Obstvariation

Preis pro Person / Restaurant 16,90 € / AH 13,90 €

Buffet 17

Vorspeisen

Salatvariation von Blattsalaten mit Frenchdressing
Baguette und Butter

Hauptgang

Kasslerbraten auf Sauerkraut
Spare Ribs mit zweierlei Saucen
Fleischfrikadellen mit Tomate, geschmorten Zwiebeln und Käse

Beilagen

Gemischte Gemüsevariation
Kartoffelkroketten
Kartoffelecken

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillecreme mit Früchten

Preis pro Person / Restaurant 15,90 € / AH 12,90 €

Buffet 18

Vorspeisen

Lachsfilet mit Olivenöl, Kräutern und Granatapfelvinaigrette
Toskanischer Brotsalat
Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Ziege und Schaf
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Krustentiersuppe mit gebratenen Scampi und Basilikum
Panierte Seeteufelbäckchen auf Orangen Feldsalat mit Schalotten –
Weißweinvinaigrette
Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Balsamicozwiebeln
Lammcaree unter einer Kräuterkruste auf Süßkartoffelpüree
Pangasiusroulade mit Spitzkohl gefüllt und Schnittlauchveloute

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Herzoginkartoffeln
Macaire Kartoffeln

Dessert

Vanillemascarpone auf Grießsouffle mit Erdbeeren
Pane Cake mit Phisalis und Ahornsirup

Preis pro Person / Restaurant 32,28 € / AH 29,00 €

Buffet 19

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenläse mit Chili und gebackenen Strudelteig
Vegetarische Quiche mit Lauch und roten Zwiebeln
Salat von Pulpo mit Paprika und Kirschtomaten
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang

Rahmsuppe mit Kräutern und geräucherter Forelle
Filet vom schwarzen Heilbutt unter einer Rosa Pfefferkruste mit
Tomatenemulsion
Wolfsbarschfilet mit Blutwurst und Kartoffel
Kurz gebratenes vom Rind auf weißem Bohnenpüree und Majoran
Kurz gebratenes vom Kalbsrücken mit Backobstkruste und
Rotweinschalotten

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster
Grenaillekartoffeln mit Kräutern und Olivenöl
Weißweinrisotto

Dessert

Mazerierte Beeren mit Quarkmousse /Warmer Topfenknödel mit
Pflaumenkompott

Preis pro Person / Restaurant 29,90 € / AH 26,88 €

Buffet 20

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum

Schiffchen von Honigmelone mit Seranoschinken

Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Schaf und Ziege

Käsefruchtspieße

Duett von Räucherlachs und Makrele mit Meerrettich

Roastbeefplatte mit Hausgemachter Remouladensauce

Anti Pasti mit Olivenöl und Kräutern

Blattsalate mit Himbeerdressing

Brot, Baguette und Buttervariation

Hauptgang

Grüne Erbsensuppe mit Flusskrebsschwänzen

Hähnchenbrust unter Mandelkruste mit glasierten Früchten

Pochiertes Lachsfilet mit Olivenöl Meersalz und Kräutern

Pangasiusfilet unter Kartoffelkräuterkruste und Limonensauce

Saftiger Krustenbraten unter pikantem Weinkraut

Schweinefilet auf Waldpilzrahm

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation Thymianröster

Früchtebrot und Serviettenknödel

Butterreis

Dessert

Crepes mit Nougatfüllung

Beerengrütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Baileyssahnehaube

Mecklenburger Pleddenpudding

Preis pro Person / Restaurant 31,50 € / AH 28,32 €

Buffet 21

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate Mozzarella

Hähnchenbrust mit Röstzwiebelkruste

Rumpsteak mit Kräuterkruste

Saucen extra

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation

Thymianröster

Kroketten

Röstiecken

Dessert

Joghurt – Himbeercreme mit Bisquit

Weißes Schokoladenmousse mit Brombeeren

Preis pro Person/ Restaurant 23,48 €/ AH 20,90 €

Buffet 22

Hauptgang

Schweinemedallions mit Kräuterkruste
Rinderfilet mit Gorgonzolahaube und Rotweinschalotten

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster
Kartoffelgratin

Dessert

Quark – Rosinenmousse mit mazerierten Heidelbeeren
Bisquitlasagne mit Sanddorncreme

Preis pro Person / Restaurant 25,60 € / AH 22,90 €

Buffet 23

Vorspeisen

Anti Pasti mit Olivenöl und Knoblauch
Marinierter Feldsalat mit Sprossen und Nüssen
Käseauswahl
Melonenschiffchen mit Schinken
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang

Medaillions vom Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella
Hähnchenbrust mit Papayafächer
Burgunderschinken in Soße
Ragout von der Putenbrust mit Pilzen in Rahm

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster ,Kroketten
Kartoffelgratin

Dessert

Eierlikörcreme mit Granatapfelseße
Erdbeeremousse mit Baiserhaube

Preis pro Person / Restaurant 26,00 € / AH 23,40 €

Buffet 24

Kaltes Buffet

Zwiebelbraten mit Kräutern und Zwiebeln
Kleine herzhaft Schweinerückensteaks
Fleischbällchen
Roastbeef mit Remouladensoße
Kochschinkenröllchen mit grünem Spargel
Parmaschinken mit Melonenspalten
Vitello Tonato
Putenmedaillons mit flambierter Ananas
Gebratene Entenbrust mit Orangenfilets
Käsevariation und Trauben
Gefüllte Eier und gespritzte Tomatenschnittchen

Fischvariation

Geräucherter Alaskaseelachs
Geräucherte Forellenfilets
Makrelenfilets verschieden gewürzt und belegt
Stremellachspralinen
Geräucherter Heilbutt
Butterfisch
Gegrillte Scampispieße

Salate

Speckkartoffelsalat
Nudelsalat
Tomatensalat
Wachsbohnenalat
Griechischer Bauernsalat
Geflügelsalat
Gemischter Brotkorb mit Partybackwaren und Buttervariation

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit Karamell
Pleddenpudding mit Himbeeren

Buffet 25

Kaltes Buffet

Gefüllter Jungschweinerücken mit Gemüse oder Pilzfarce
Gespritzte Schweinemedallions mit Preiselbeermousse und Früchten
Gefüllte Roastbeefröllchen
Spargelschinkenröllchen
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Vitello Tonato
Mailänder Salami
Garnierte Rinderfiletscheiben
Kräuter – Hähnchenkeulen
Putenmedallions mit frischen Früchten
Erlesene Räucherfischvariation
(Aalfilets, Stremellachs, Wildlachs, Forellenfilets, Butterfisch,
Makrelenfilets)
Crevettencocktail

Käsevariation

Verschiedene Schnitt und Weichkäse mit Trauben
Käsespieße und Fruchtspieße
Gefüllte Eier und mini Frikadellen

Salate

Speckkartoffelsalat
Italienischer Pastasalat

Tomate – Mozzarella
Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Balsamico – Preisellbeervinaigrette
Waldorfsalat mit Nüssen
Gurkensalat
Brot und Baguette mit kleinen Partybrötchen und Buttervariation

Dessert

Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesoße

Buffet 26

Vorspeisen

Salzgurkensalat

Nudelsalat

Pellkartoffelsalat

Krautsalat

Tomatensalat , Karottensalat

Eiersalat mit Schinken und Champignons

Fischvariation

Forellenfilets mit Apfel – Sahnemeerrettich

Rollmopsplatte

Käsevariation und Käsespieße

Brot, Baguette und Buttervariation

Hauptgang

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße

Kleine panierte Schnitzel und Frikadellen

Burgunderbraten

Hähnchenkeulen, Putenbrust mit frischen Früchten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolate

Buffet 9

Fingerfood

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup, Balsamico, gerösteten
Nüssen und Ruccola
Farfalle mit Parmaschinken und Pesto
Marinierte Nordseekrabben im Zucchini-mantel
Mariniertes Lachstatar auf Maisblinde und Friseesalat
Mariniertes Rindertatar mit Paprika, Trüffelöl und Staudensellerie
Pumpernickel mit Gorgonzola und Trüffelhonig
Gefüllte Crepesröllchen mit Kräutersaitlingen und Frischkäse
Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Gelbwurz
Sate von der Hähnchenbrust mit zweierlei Dips

Buffet/Livecooking

Zweierlei Flammkuchen vor den Gästen gebacken
Vor den Gästen/Jakobsmuscheln mit Radiccio und Fenchelschaum
Vor den Gästen/Lammrückensteaks mit Ziegenkäse und Thymian
Vor den Gästen/ Rumpsteaks mit frischen Kräutern und Rotweinschalotten
Vor den Gästen/ Marinierte Scampi mit Knoblauch und Kräutern
Vor den Gästen/ Wokgemüse, Pilze gebraten
Hirschrückenmedaillons im Speckmantel unter Haselnuss-Feigenkruste
Entenbrust mit Sesam-Honigkruste
Dorschmedaillons unter Kartoffelstampf mit Ruccola und Limonenschaum

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Steinpilzknödel
Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto
Williamskartoffeln
Zweierlei Pasta

Dessert

Crème Brûlée mit Passionsfrucht vor den Gästen abgeflammt
Mandelpannacotta mit Espressobiscuit und Zuckerkristalle

Vor den Gästen/Crepes Suzette (Orangenfilets und Grand Manier

Preis pro Person / Restaurant 42,80 € / AH 43,50 €