

BUFFET STYLE

Vorspeise

Büffelmozzarella
Tamarillo . Wildkräuter

Rindercarpaccio
in Sambal Badjak . Selleriestroh

Hummus Lasagne
Orientalisch gewürztes Rinderhack . Bauernsalat

Forellentatar
Rote Beete . Apfel

Räucher-Creme-Fraiche
Gurkensalat . Mohn-Crumble

Meeresfrüchtesalat
aus Riesenmuschel

Schale mit Blattsalaten

Brotkorb mit Butter

Verschiedene Dips

Hauptspeise

Tranche vom Rinderfilet

Topinambur Püree . Mangold . Austernpilze . Sauce Demi Glace

Kabeljau

Petersilienwurzel- und Apfelspalten . Petersilienwurzel Crumble . Apfel-Petersilien-Sauce

Vegetarische Gemüse Lasagne

Dessert

Schokoladenbrunnen

Obst-Spieße

Schokoladen-Mousse-Löffel

Verschiedene Tortenstreifen

Petit Fours und Lollipops

Ab 50 Personen — 54 € pro Person

Koch — 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.