

Flying Buffet

Variante I

Kalt

Parmesanknusper, Ziegenfrischkäse, Wildkräuter
Lachstatar, Limonenmarinade, Avocadobluni
Entenbrust, Erdnuss-Currysauce, Koriander
Serranoschinken, Tomatensalsa, Holzofenbrot

Warm

Pilzrisotto, Parmesan, Kräuter
Heißgeräucherter Lachs, Reibekuchen, Meerrettich
Kalbsinvoltini, Salbei, Fondantkartoffel
Rinderrücken, Ponzuzwiebeln, Shisokresse

Süß

Warmer Schokoladenauflauf, Vanillesahne
Himbeer-Champagnersüppchen
Crème Caramel

ab 10 Personen - 45 Euro p.P.

Variante II

Kalt

Büffelmozzarella, Feige, Avocado
Kalbsrücken, Kapern-Rosinenpesto
Saibling heiß geräuchert, Apfel- Meerrettich Salat
Würziges Rindertatar, geröstetes Landbrot

Warm

Gebackene Garnele, Mango, Chili-Korianderdip
Kartoffel- Trüffel -Macchiato
Gebratener Zander, Spinatrisotto
Lammrücken, Kräuterbrotkruste, Paprikacreme

Süß

Beerentarte, Holunderblütencreme
Passionsfrucht-Schokoladencrumble
Schokoladen Crème Brûlée

ab 10 Personen - 48 Euro p.P.