

MEDITERRANES BÜFFET

44,00 € / PERSON
KALT UND WARM

- Garnelen in Limetten-Olivenöl gebraten
- Carpaccio di fileto di manzo - Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl-Pesto und altem Parmesan
- Pomodori con mozzarella - Rispentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Sardellen
- Eingelegtes Bratgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken und Champignon
- Minestrone - Gemüse-Tomaten-Suppe mit Tortellini
- Salmone con crescione * Lachs an Brunnenkresse mit leichter Soße von Noilly Prat und Safran
- Piccata Milanese * kleine Filets (Kalb, Pute oder Schwein) im Käsemantel auf Tomatenmus mit Sahne
- Saltimbocca alla Romana an Marsallasoße oder
Arrosto di Manzo - ganzer Rinderrücken mit der Niedergarmethode
- Gratin-Kartoffeln
- al dente Pasta-Tagliatelle aus dem Parmesanlaib mit Rucola
- Marktgemüse mit glacierten Ingwermöhrrchen, gedünsteter Blumenkohl mit Buttersoße, Brokkoli mit Sesam und Blattspinat in Knoblauchöl gebraten
- Tiramisu oder Crème brûlée
- Filets von bunten Früchten und Beeren
- Panna Cotta mit Beeren-Ragout

REGIONALES BÜFFET

44,00 € / PERSON
KALT UND WARM

- Hausgebeizte Lachsforelle mit Luckeleskäs
- Rosa gebratener Rostbraten in Scheiben mit Kräutern und Sahnemeerrettich
- Steinchampignons im Mantel von Schwarzwälder Schinken gebraten
- Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Salzmandeln
- Salat von Böhnchen und Flußkrebsen
- Kräuterflädle in der klaren Rinderkraftbrühe
- Zanderfilet auf Wurzeln in feiner Safransoße
- Traditionelles Rindfleisch vom Ochsenbügle mit Tomaten und Schalotten geschmort oder
Ganzes Roastbeef mit Kräutern langsam im Ofen gegart und rosa am Büfett tranchiert
- Schweinefilets am Stück im Kräutermantel rosa gebraten und live tranchiert oder als Medaillon
- Törtchen von Sahnekartoffeln mit Käse gebacken
- Handgemachte Spätzle
- Marktgemüse mit glacierten Ingwermöhrrchen, gedünsteter Blumenkohl mit Buttersoße, Brokkoli mit Sesam und Blattspinat in Knoblauchöl gebraten
- Filets von bunten Früchten und Beeren
- Mousse au Chocolat
- Ragout von Beeren auf Sahnekreme oder
- zarter Ofenschlupfer im Nöpfchen mit Vanillesoße