Zweite Heimat
EASY & FINE

BUFFET 1

VORSPEISEN

- Kartoffelcreme Suppe mit diversen Broten
- Räucherlachsmousse auf Linsen
- Vitello Tonnato mit Crispy Rucola
- Asiatischer Gurkensalat mit Chili und Sesam
- Mini Truffled Cheeseburger

HAUPTSPEISEN

- Geschmorrte Ochsenbäckchen in eigener Jus
- Kabeljau mit Kräuterkruste mit Zitronensauce
- Veganes Thai Curry

WEITERE BEILAGEN

- Duftreis
- Kartoffelpüree mit Kräuteraromen
- Steckrübengemüse
- Sautierter Spinat mit Knoblauch

DESSERTS

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Granatapfelragout

alle Preise in brutto

42,00 € p.P.

BUFFET 2

TISCH - APPERTIZER

- Crostinis im Weinglas auf den Tischen

VORSPEISEN

- Bäckermeisterbrot mit verschiedenen Dips und Salatbar
- Thai Beef Salat
- Caesar Salad mit Croutons
- Wakame Salat mit Lachs
- Rote Beete mit Feta und Walnuss

HAUPTSPEISEN

- Roastbeef rosa gebraten und live tranchiert dazu eigene Jus
- Gebratenes Kabeljaufilet mit Beurre Blanc
- Getrüffeltes Risotto aus dem Parmesanlaib

WEITERE BEILAGEN

- Knusprige Kräuter-Drillinge
- Erbsenpüree
- glasierte ganze Mini Bauermöhren
- Wildbrokkoli mit Mandelsplittern

DESSERTS:

- Veganer Cheesecake mit Mango und Kokosraspeln
- Banana Bread Crumble mit Dulce de Leche

alle Preise in brutto

47,00 € p.P.

Zweite Heimat
EASY & FINE

BUFFET 3

TISCH - APPERTIZER

- Crostinis im Weinglas auf den Tischen

VORSPEISEN

- Bäckermeisterbrot mit verschiedenen Dips und Salatbar
- Tuna Tatar und Tataki mit Wasabi & Avocado
- Garnelen Takoyaki
- Hühnchen Katsu mit Jalapeno Mayo
- Möhrentatar mit Gorgonzola und Wachtelei
- Tomatentatar

HAUPTSPEISEN

- Shortrib vom Rind mit Cannelli Bohnen, Trüffel Espuma und Süßkartoffelstroh
- Gebratenes Lachsfilet mit Pak Choi, Miso Dashi und geschnittenen Granny Smith Apfel
- Süßkartoffel Curry mit gerösteten Blumenkohl und gepufften Wildreis

DESSERTS

- Yuzu Cheese Cake mit Zitrus Salat
- Matcha Tiramisu mit Mango

alle Preise in brutto

49,00 € p.P.

Zweite Heimat
EASY & FINE

BUFFET 4

TISCH - APPERTIZER

- Leckeres Pane Magiore Brot mit 3 verschiedenen Buttersorten eingedeckt auf jedem Tisch

VORSPEISEN

- Hummercreme Suppe mit Cognacsahne
- Potato Pavée mit Radeberger Rindertatar und Crème Fraîche
- Jakobsmuschel auf getrüffelten Kartoffelpüree mit sautierten Blattspinat
- Trüffelhummus mit gebratenen Gemüse
- Carpaccio von Tomaten mit Burrata und Basilikumöl

HAUPTSPEISEN

- Tranche vom Rinderfilet mit Rotwein Jus
- Gebratenes Zanderfilet in Riesling - Safransauce
- Gefüllte Zucchiniblüten mit Kräuter Ricotta

WEITERE BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Blumenkohlpüree
- Saisonal gebratenes Gemüse
- Rosenkohl mit Speck

DESSERTS:

- Lavendel - Honig Crème Brûlée
- Schokoladenküchlein mit flüssigen Kern und Vanille Espuma

alle Preise in brutto

60,00 € p.P.

Zweite Heimat
EASY & FINE

GETRÄNKE-PAUSCHALEN

PAUSCHALE 1

- gesamte Auswahl an alkoholfreien Getränken

4,00 € p.P. / h

PAUSCHALE 2

- gesamte Auswahl an alkoholfreien sowie alkoholischen Getränken außer Longdrinks und Spirituosen

7,50 € p.P. / h

PAUSCHALE 3

- gesamte Getränkekarte

8,50 € p.P. / h

Die Pauschalen gelten für 5 Stunden.
Jede weitere Stunde wird zzgl. berechnet.

alle Preise in brutto