

Gala Buffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat mit zweierlei Dressings

Garnelensalat mit feinem Gemüse

Rindfleischsalat mit Pilzen

Auswahl von gegrillten Gemüsen mit Ziegenkäse

Große Räucherfischauswahl

Hausgemachtes Sushi mit Thunfisch, Lachs, Wasabi- und Soja-Soße

Verschiedene kalte Braten mit Sauce Cumberland

Nussbrot, Baguette, Mini Brötchen und verschiedene Dips

Suppe

Schaumsuppe vom Hummer mit eigener Einlage

Hauptgänge

Rinderfilet im Ganzen mit gegrillten Pilzen und Trüffelgnocchi

Niedertemperatur gegarter Landschweinebauch
mit grünem Spargel und La Ratte Kartoffeln

Loup de Mer in der Salzkruste
mit saisonalem Gemüse und wildem Basmatireis

Dessert

Trio vom Mousse au Chocolate

Champagner Creme mit Blattgold

Schokoladen Crème Brûlée

Große Käseauswahl mit Beeren, Früchtebrot und Fruchtsenfen

62,00 Euro pro Person

