

## **Buffet 1**

Hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter  
Blattsalate der Saison mit Dressing  
Serrano und Melone  
Avocado-Gambas Taler  
Bunte Käseauswahl mit Trauben  
Möhren mit Honig-Sesam-Marinade  
Kartoffel-Chorizo-Salat  
Pimientos de Padron, gebraten, mit Meersalz

Schweinefilet in Speckmantel in Salbeirahmsauce  
Drillinge mit Estragon und Meersalz  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Feta und Spinat  
in herzhafter Tomatensauce  
Grillgemüse

Crème Caramel  
Obstsalat

Preis p.Pers.31,90 € ( ab 20 Personen )

## **Buffet 2**

Hausgebackenes Brot mit Olivenbutter

Blattsalate der Saison mit Dressing

Marinierte Champignons

Rote-Bete-Salat

Auberginen mit Tomatensalat mit Parmesan

Krabben-Cocktail

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Karperncreme

Fenchel gegrillt auf Salat & Orange

Hähnchenbrustfilet auf Toskanische Art

Kalbsbraten in Rotweinkräuterjus

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Mousse au Chocolate

Beerenmark

Preis p.Pers. 34,90 € ( ab 20 Personen )

## **Buffet 3 ( Vegetarisch)**

Hausgebackenes Brot mit Tomatenbutter

Blattsalate der Saison mit Dressing  
Gefüllte Champignons mit Frischkäse  
Blätterteigröllchen  
Bruschetta mit Parmesan  
Porree-Ananas-Salat  
Mango-Fenchel-Feldsalat  
Caprese am Spieß

Feta-Spinat-Lasagne  
Tomatencremesuppe

Mascarponecreme mit Mango

Preis p.Pers. 24,90 € ( ab 20 Personen )

## **Buffet 4**

Hausgebackenes Brot mit Meesalzbutter

Kürbis-Orange-Ingwersuppe

Blattsalate der Saison mit Dressing

Marinierte Champignons

Bruschetta mit frischem gehobeltem Parmesan

Pastasalat

Caprese am Spieß mit zweierlei Pesto

Pimientos de Padron, gebraten, mit Meersalz

Kartoffelgratin

Gemüse der Saison

Huhn mit allerlei Pilze

Schweinefilet in Sherry-Pfeffersauce

(Als Alternative können wir Lachsfilet Lachsfilet aus dem Ofen anbieten)

Tiramisu

Erdbeermark

Preis p.Pers. 33,90 € ( ab 20 Personen )

## Buffet 5

Hausgebackenes Brot

Tomaten- und Basilikumbutter

Blattsalate der Saison

Käseauswahl mit blauen Weintrauben

Auberginen-Feta –Röllchen

Gambas in einer Kräuterknoblauchmarinade auf Salat

Serranoschinken mit zweierlei Melonen

Möhren mariniert in Sesam und Honig

Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmesan

Satespieße mit Erdnussbutter

Schweinemedallions in Riojasauce

Papas Arrugadas mit Aioli, Mojo Rojo und Mojo Verde

Grillgemüse

Mascaponecreme mit Himbeermark

Frisches Obst

Preis p.Pers. 35,90 € ( ab 20 Personen )