



204° Genussmomente

Buffet I

Salatauswahl

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings
Geschmorte Rote Beete mit Feta und gerösteten Walnüssen
Bauernsalat nach griechischer Art, frisch zubereitet
Karotte-Erdnuss-Orangen-Salat

Vorspeise und Fingerfood

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
Melone mit Rohschinken, dazu reichen wir knackige Grissini
Räucherlachs Wrap mit Frischkäse und Rucola
Hähnchenbrust Teriyaki mit orientalischem Couscous

Hauptgang

Zartes Rinderhüftsteak
Schweinebraten in Bier geschmort
Maispoularde Supreme auf der Haut knusprig gebraten
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter
Gemüse-Curry mit Kichererbsen und Kokosmilch

Beilagen

Butterspätzle
Kartoffelspalten mit Olivenöl und Kräutern
Ratatouille, gegrilltes Gemüse mit hausgemachter Tomatensauce
Vichy Karotten in Mineralwasser geschmort

Dessert

Erdbeer-Tiramisu mit Biskuitstreusel
Limetten-Panna Cotta dazu Kirschsauce
Crème Brûlée von der Tonkabohne

39,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.