



204° Genussmomente

## Buffet II

### Salatauswahl

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings  
Gurkensalat, Dill und Pommery Senf  
Schwäbischer Kartoffelsalat in Essig und Öl  
Bauernsalat nach griechischer Art, frisch zubereitet

\*\*\*

### Vorspeise und Fingerfood

Marinierter Feta dazu Tomate und Olive  
Gemüse Sticks mit Feta-Minze-Dip  
Räucherlachs Wrap mit Frischkäse und Rucola  
Sesam-Hähnchenschnitzel, garniert mit Erdnuss-Honig-Soja Dip

\*\*\*

### Hauptgang

Zartes Rinderhüftsteak  
Schweinebauch am Stück, Sous Vide mit Teriyaki Sauce  
Hähnchenbrustfilet auf dem Spieß in Curry mariniert  
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter  
Melanzane alla Parmigiana  
(Auberginenauflauf)

\*\*\*

### Beilagen

Kartoffelspalten mit Olivenöl und Kräutern  
Pilawreis, schonend im Ofen gegart  
Ratatouille, gegrilltes Gemüse mit hausgemachter Tomatensauce

\*\*\*

### Dessert

Espresso-Trifle, Haselnusskrokant und Salted Caramel Creme  
Mousse au Chocolat dazu Butterkeks-Crumble  
Mini-Kuchen, verschiedene Sorten

**39,90 €**

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