







204° Genussmomente


## Buffet II

### Salatauswahl

-  **Glasnudelsalat** Frühlingslauch | Erdnüsse | Paprika | Süß Sauer | Sesam
-  **Bauernsalat** Tomaten | Gurken | Feta | Oliven | Paprika | Rote Zwiebel
-  **Gurkensalat** Dill | Pommery Senf | Crème Fraiche
-  **Marktfrischer Blattsalat** Joghurt-Kräuter-Dressing | Balsamico Dressing | Toppings


\*\*\*

### Vorspeise und Fingerfood

- Vitello Tonnato** Thymian-Kalb | Thunfisch | Kapern | Limette | Kerbel
-  **Pfeffer Tofu** Zucchini | Oliven Öl | Rote Beete | Hummus
- Pastrami** gerauchte Ochsenbrust | Zucchini | Sauce Remoulade
- Kräuterfrischkäse** Tartelette | Trauben | geröstete Wallnuss

\*\*\*

### Hauptgang

- Kalbsbraten am Stück** Sous Vide | Butter | Gremolata
- Bömlö Lachs** frisch gegrillt | Meersalz | Grobe Pfeffermischung
- Maispoularde Supreme** Französisches Maishuhn | Zitronenthymian
-  **Gemüse-Curry** Zitronengras | Limettenblätter | Kichererbsen | Kokosmilch | Currypaste
-  **Gefüllte Paprika** Gemüse | Polenta | Vanille


\*\*\*

### Beilagen


-  **Pikantes Ofengemüse** Kichererbsen | Rosmarin | Oliven Öl
- Quesadillas** Tortilla | Cheddar | Vom Grill
-  **Ofenkartoffeln** Gegrillt | Kräutercreme

\*\*\*

### Dessert

-  **Karamellisierte Ananas** Sous Vide gegart | Ceylon Zimt Baiser | Vanillecreme
- Mille Feuille** Mousse au Chocolat | Schoko-Crumble | Butterkeks
- Panna Cotta** Weiße Schokolade | Himbeer | Honig

 Vegan

 Vegan möglich

39,90 €

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