



204° Genussmomente


## Buffet III

### Salatauswahl

-  **Rote Beete** Geröstete Walnuss | Feta | Himbeeressig | Apfel
-  **Kartoffelsalat** Schwäbisch | Essig | Öl
-  **Strauchtomaten** Mozzarella | Dunkler Balsamico | Oliven Öl | Meersalz | Basilikum
-  **Marktfrischer Blattsalat** Joghurt-Kräuter-Dressing | Balsamico Dressing | Toppings

\*\*\*

### Vorspeise und Fingerfood

- Jamón Serrano** Charentais | Grissini | Rucola-Walnuss Pesto
-  **Geräucherter Tofu** Balsamico Linsen | Granatapfel | Koriander | Dijonaise
- Parmesan Praline** Cranberry | Nüsse | Thymian
- Fromage de Chèvre** Tartelettes | Ziegenkäse | Feige | Rosmarin

\*\*\*

### Hauptgang

- BBQ Drumsticks** Saftig gegrillt
- Rinderfilet am Stück** Sous Vide | Kräuter
- Zanderfilet** Kräuter | Mandel | Butter | Limette
-  **Gefüllte Champignons** Golden Couscous | Zitronenthymian
-  **Beyond Sausages** Wenn man nicht auf die Wurst verzichten will!


\*\*\*

### Beilagen

-  **Ratatouille** Meersalz | Thymian | Oliven Öl | Tomatenragout
-  **Couscous** Paprika | Ras el Hanout | Curry | Rosinen
- Kartoffelgratin** Butter | Rahm | Muskat

\*\*\*

### Dessert

-  **Milchreis-Mousse** Soja-Milch | Grenola | Mango Chutney
- Schwarzwälder Torte** Im Weckglas | Bourbon Vanille | Portwein Kirsche
- Crème Brûlée** Tonkabohne | Vanille | Live Flambiert

 Vegan

 Vegan möglich

**39,90 €**

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