



204° Genussmomente

# Buffet I

## Salatauswahl

- Salat Nizza Weiße Bohnen | Thunfisch | Kartoffeln | Tomaten | Gurken
- Tabouleh CousCous | Paprika | Oliven | Ras el Hanout | Rosinen
- Karotte Geröstete Erdnuss | Orange | Olivenöl | Thymian
- Marktfrischer Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing | Balsamico Dressing | Toppings

\*\*\*

## Vorspeise und Fingerfood

- Roastbeef Carpaccio Gegrilltes Weiderind | Meersalz | Kräuterremoulade | Rucola
- Bruschetta al Pomodoro Geröstetes Weißbrot | Tomate | Basilikum | Oliven Öl
- Reisbällchen Paprika Süß Sauer | Sesam | Wasabi Mayo
- Räucherlachs-Tartar Tartelette | Wasabi | Creme Fraiche

\*\*\*

## Hauptgang

- Schweinebauch am Stück Sous Vide | Teriyaki | Sojasauce
- Hühnerbrust Olivenöl | Curry Madras
- Gebratener Lachs Glasiert | Ahornsirup
- Pfeffersteak Tofu | Sojasauce | Grober Steakpfeffer
- Falafel mit Dipp

\*\*\*

## Beilagen

- Sellerie Püree Butter | Trüffel | Meersalz | Rahm
- Kartoffelspalten Oliven Öl | Meersalz | Thymian | Rosmarin | Französische Drillinge
- Geschmorte Karotte Geröstete Cashews | Sesam | Ahornsirup

\*\*\*

## Dessert

- New York Cheesecake Limette | Frischkäse | Butterkeks Crunch
- Milchreis-Mousse Soja-Milch | Grenola | Mango Chutney
- Espresso Trifle Haselnuss Krokant | Kaffee | Salted Caramel

Vegan

Vegetarisch