

# *Buffet „Rund um 's Mittelmeer“*

## *Kalte Leckereien:*

*Marinierte Sardinen mit Rosmarin und Weißwein  
Garnelenflan mit Limonenmeerrettich  
Marinierte Auberginen  
Jacobsmuschelsalat  
Seeteufelmedaillons in Tomatenvianigrette  
Geräucherte Putenbrust mit Früchten  
Parmaschinken mit Feigen und Oliven  
Sellerie- und Gemüserohkost mit Pesto und Frischkäse  
Seemuscheln mit Paprika in Tomatenvinaigrette*

*\*\*\*\*\**

## *Aus den Wärmetischen:*

*Gemüsesuppe mit Pesto  
Bandnudeln mit Safransauce und Zucchini-Stiften  
Kartoffel-Pilzauflauf mit Rosmarin  
Spaghetti mit Muscheln in Knoblauchsauce  
Toskanisches Teufelshähnchen  
mit Tomaten geschmort, Weißbrot und Zitronenbutter  
Seezungenfilet  
mit Spinat, Parmesan und Ricotta gebacken  
Kleine Kalbsschnitzel  
in Limonensauce mit gebräunten Kartoffeln und Gemüsespießen*

*\*\*\*\*\**

## *und hinterher:*

*Käseplatte der Region mit Weißbrot und Butter / Schwarzbrotkorb*

*\*\*\*\*\**

## *Dessert:*

*Zabaione mit Beeren  
Kirschkuchen mit Vanillecreme  
Straciatellacreme mit Borkenschokolade  
Zitronencreme mit Likörsahne*

49,90 € pro Person