

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*

54,90 € pro Person