



Buffet 1

Gegrilltes italienisches Gemüse
mit Oliven und Parmesan

Carpaccio vom Ochsen
mit Balsamico und Rucola

Bunter Blattsalat mit Shrimps
Thousand-Island-Dressing

Salate der Saison

Zitronengrascremesuppe
mit Kokos

Gegrilltes Rotbarschfilet
mit marktfrischem Gemüse

Schweinefilet mit Walnüssen
dazu Kartoffelspeckgratin

Ravioli mit Munjosprossen
mit Sojacreme und Kräutern

Tiramisu

Waldbeerparfait mit Vanille – Tonkabohnensauce

gebackene Apfelkuchlein

pro Person € 35,00



Buffet 2

Vitello Tonnato
mit Brotsalat

Endiviensalat mit Putenbrust
und Passionsfruchtdressing

Salate der Saison

Gemüsesülzchen
mit Frühlingszwiebeln und Schmand

Petersilienwurzelsuppe
mit Trüffelkartoffelchips

Forellenfilet
mit Mandelbutter

Putenbrustfilet in Parmesan
mit Tomatenchilisauce

Gratinierte Pilzknödel
auf Rahmlauch

Böfflamotte
mit Rosinen und Nussspätzle

Nougat-Quark Knödel mit Krokant

Preiselbeerparfait mit Schokoladentarte

Weißes Kaffeemousse mit Eierlikörsauce

pro Person € 39,00



Buffet 3

Geflügel Couscoussalat

Schweinefiletmedaillons
auf Auberginen mit Cayennepfeffercreme

Roastbeef
mit Pistaziencreme

Rohkostsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

gebeizter Saibling
mit Passionsfrucht

Pfifferlingcremesuppe/Spargelcremesuppe
(Je nach Saison)

Lachsmedaillons
auf Gemüsenudeln

Gefüllte Kalbsrouladen
mit Sauerrahmsauce und Prinzessbohnen

Gratinierte Ravioli
mit Bergkäse

Gegrillte Hähnchenburst
mit Karamellisierter Ananas dazu Duftreis

Vor Ort für Sie frisch gekocht:
Würfel von der Rinderlende mit Pilzen und Wasabinüsse

Kaiserschmarrn mit Beerenragout und Chili

Sauerkirsch-Rosmarinparfait

Zitronentarte mit Lavendel-Grießflammerie

Käsebrett mit verschiedenen Weichkäse/ Schnittkäse
dazu Chutneys und Butter
Eistorte

pro Person € 45,00