

Buffetvorschlag 2

Suppe:

wird nach Absprache serviert

Warm:

Roastbeef mit Kräuterkruste „rosa gebraten“



Sauce Bernaise, Berner Rösti



Lachs im Ganzen gedünstet mit Schlosskartoffeln und Safransauce

Kalt:

Minitomaten gefüllt mit Frischkäse



gefüllte Champignons



Scampi in Knoblauchsud mit Aioli Sauce



Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)



marinierte Paprika



gefüllte milde Peperoni



Matjessalat mit Frühlingszwiebeln



Fetabällchen mit Kräutern



Graved Lachs mit Senfdillsauce

italienischer Bandnudelsalat mit Trüffelöl und Parmesan



Büsummer Krabben



Räucheraal



Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesan



Hirschfilet „rosa gebraten“ mit Cumberlandsauce



Käserad



Baguette

Dessert:

Geeister Obstsalat

Bayrisch Creme

Tiramisu

Crème Brullée

Schokoladenmousse

Weinempfehlung erfolgt während der individuellen Beratung.

Dieses Buffet kostet € 93 pro Person.

Zu allen Vorschlägen servieren wir zum Empfang Prosecco und alkoholfreien Cocktail. Auf den Tischen steht ständig Wasser (Taunusquelle Medium). Nach den Menüs oder dem Buffet wird Kaffee und Degistiv gereicht.

Im Preis sind selbstverständlich Mietwäsche, Mietgeschirr, ausreichend Personal, sämtliche Getränke (außer Cocktails und Champagner) und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.