

## Mai & Juni

### Fingerfood

4 Teile Fingerfood pro Person ~ eine kulinarische Aufmerksamkeit für Ihren Empfang

8 Teile Fingerfood pro Person ~ ein Imbiss für Ihre Gäste

12 Teile Fingerfood pro Person ~ sättigend

\*\*\*

kleine Quiche mit grünem Spargel und Chorizo

Maispoularde mit Hoisin auf Himbeer-Bohnensalat

Rosmarin-Gamba auf Sellerie-Parmesan-Mousse

Wasabi-Gurkensalat mit Lachs-Sashimi,  
Melonenbällchen und Shisokresse

Erdbeer-Spargelsalat mit Trüffel auf Miso-Ei-crème

geschmorter Schweinebauch  
mit Balsamico-Kirsch-Senf und Crunch

kleiner Spieß mit Büffelmozzarella,  
ingelegten Radieschen und Basilikumpesto

Hachée vom Rind mit Kümmel und Ofenpaprika

Flusskrebs Wan Tan mit Frühlauch und Soja-Mayonnaise

Tramezzini mit gebeiztem Lachs, Crème fraîche und Gartenkresse

„Gougeres“ - Französische Käsewindbeutel mit Zwiebelconfit

Ziegenkäsekugel mit Leinsamen auf Löwenzahn  
mit Lavendel-Honig-Vinaigrette

Lamm-Kebab-Spieß mit Erbsen-Minz-Joghurt

Crostini mit gegrilltem Tunfisch und Tomatenmarmelade

Avocado Panna Cotta mit Pfeffer,  
Grapefruitgelee und Haselnüssen

*3,00 € Netto . 3,21 € (7% MwSt.) . 3,57 (19% MwSt.) je Stück*

*unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte*

\*\*\*

## Mai & Juni

### Buffet I

\*

Quiche Lorraine,

dazu junger Schnittsalat mit Joghurt-Schnittlauch-Dressing

rosa Roastbeef mit Waldorfsalat

aus Rübchen und Rhabarber

Artischocken-Tomatensalat

mit Radicchio, Parmesan und Croûtons

bunter Brotkorb mit hausgemachten Buttersorten

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Burgunder-Speck-Sauce

mit Kartoffel-Karotten-Stampf

und buntem Marktgemüse

\*

frische Pasta in Spargel-Kokos-Sauce

mit gebratenen Portobello-Pilzen und Thai-Pesto

\*\*\*

Erdbeersalat auf weißer Schoko-Panna Cotta

Joghurt-Limettencrème mit Vanillegelee

und Rhababerkompott

\*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich  
25,00 € Netto / 26,75 € (7% MwSt.) / 29,75 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!

## Mai & Juni

### Buffet II

\*

gebratene Jakobsmuscheln und Pulpo  
mit eingelegtem Asia-Rettich „Daikon“ und Chili-Konfitüre  
Wildkräutersalat mit gebratenem Spargel und Hippe,  
gebranntem Ziegenkäse und Akazienhonig  
Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Champignons und Pecorino  
bunter Brotkorb und Buttersorten Süßholz und Zitrone-Thymian

\*\*\*

In Buttermilch geschmorter Kalbsbraten  
mit Kräuterknöpfele und Kirschtomaten  
dazu Zitronen-Bundmöhren

\*

gebratenes Zanderfilet mit Safran-Aprikosen-Sauce  
dazu Kartoffelgratin Dauphinois und Rauchmandeln  
dazu glasierter Brokkoli

\*

Maisküchlein mit Schafskäse-Thymian-Sauce,  
fruchtiger Caponata und Sumach-Kartoffeln

\*\*\*

Eclair mit Schokoladen-Ganache  
Himbeermousse & Baiser  
weiße Nougatmousse mit Lambada Erdbeeren  
und Haselnusskrokant

\*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich  
33,55 (Netto) / 35,90 € (7% MwSt.) / 39,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*