

Spezial – Buffet

Ab 20 Personen

Preis pro Person: **€ 29,90**

Räucherfischplatte mit Graved-Lachs, Räucherforelle, Räucheraal
mit diverse Soßen (Senf-Honig-Dip; Sahnemererrettisch)

Nordseekrabben mit Dillzwiebel-Dip

Rostbeef aus heimischer Zucht, rosa gebraten an Sauce Remoulade

Melonenperlen mit italienischem Schinken

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto

Auswahl von frischen Salaten mit verschiedenen Dressings
(z.B. Italien-, French- oder Americandressing)

Gelbe Paprikasuppe

Schweinefilet im Wirsingmantel auf Waldpilzsoße, Rösti und junges
Gemüse

Hähnchenfilet mit Bärlauchfüllung auf Mangosoße und buntem Reis

Himbeermousse mit Bourbonvanillesoße

Exotischer Fruchtsalat mit Zimtsahne

Crème Caramel

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett

Verschiedene Brotsorten und Butter