

Buffetvorschlag V

Kurz gebratenes Carpaccio vom Angusrind an Balsamicobalm mit geriebenem Parmesan

Gefüllte Champignons mit Räucherlachsmus und Avocado

Scampicoctail im Kressebeet

Blätterteigpastete mit Ragout-fin

Blattsalate mit hausgemachtem Joghurtdressing

Gurkensalat mit Dill

Tomatensalat mit Zwiebeln

Karottensalat mit Honig und Orangensaft

Tranchen vom Rinderfilet an einer Pflaumensahnesauce mit Vichykarotten, Pariser

Erbsen und Kartoffelgratin

Filet von der Dorade mit Zuccinigemüse auf Tomatenpüree, dazu Safranreis

Ragout von Edelpilzen mit hausgemachten Semmelknödeln

Honigeisbombe im Krokantmantel mit gebackenen Apfelingen und hausgemachter Vanillesauce

Bunte Käseplatte mit frischen Weintrauben

Rohkosthäppchen mit Dips

Salzgebäck