

Gesellige Runde mit der Familie

ab 25 Personen

Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Warmer Buffetteil

- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Pfeffersauce
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce Hollandaise

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. 19 % MWSt

49,70 €