

Besonderes für Jedermann

ab 30 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken – über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Burger „The Special One“ –Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen, frischen Orangenspalten und Orangendressing
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffeteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mild geräucherter Nuss-Schinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeer verfeinert
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Dessert

- Pannacotta mit einem exotischen Mangotopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. gesetzl. MWSt

60,70 €