

Büffet I (ab 25 Personen)

Fischvariation „Restaurant am See“

mit hausgemachter Mousse von der gerauchten Forelle,

Scheiben vom hausgebeizten Norweger Lachs,

Lachstartar sowie Honig- Senf- Sauce und Sahne Meerrettich

Hausgemachte Terrine von Ziegenfrischkäse, Tomate und frischen Kräutern

an feinem Bärlauch-Pesto

Mit Frischkäse gefüllte und im Ofen mit Bergkäse gratinierte Champignonköpfe

Bunte Blattsalate verfeinert mit Kresse, Lauchzwiebel und Kirschtomate

mit zweierlei hausgemachten Dressings

Bunte Brotauswahl und Butter

Gebratenes Filet vom Kabeljau auf glaciertem Lauch

dazu Pommery- Senf-Sauce und Meersalzkartoffel- Würfel

Ganzes Schweinefilet im Kräuter-Pfannkuchen- Mantel

dazu Rotweinsauce und Bandnudeln

Gebratene Streifen von der Putenbrust in Apfel-Calvados- Sauce

an buntem Gemüse und knusprigen Kartoffelkroketten

Hausgemachte Mousse von weißer Schokolade und Himbeere

Hausgemachtes Campari-Orangen- Sorbet

Karamellisierte Schokoladen Crème brûlée

Preis pro Person € 42,50

Büffet II (ab 25 Personen)

Hausgemachte exotische Kürbiscrèmesuppe

Hausgemachte Terrine von Lachs und Zander mit einem Garnelenkern

an feinen Scheiben vom hausgebeizten Lachs dazu Senf- Dill- Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef gefüllt mit hausgemachter Remoulade

Hausgeräucherte Entenbrust auf lauwarmen Balsamico- Pfifferlingen

Bunte Blattsalate mit Kresse, Lauchzwiebel und Kirschtomate garniert

an zweierlei hausgemachten Dressings

Bunte Brotauswahl und Butter

Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken unter der Steinpilzkruste

dazu Rotweinsauce und hausgemachte Eierknöpfe

Gebratenes Filet von der Dorade auf Grillgemüse dazu gebackene Polenta

Hausgemachte Reh-Maultäschle mit feiner Preiselbeersauce

Hausgemachte Mokka Panna Cotta mit Knusperkrokant

Ofenfrisches Zwetschgen-Crumble mit feiner Bourbon Vanille Sauce

Hausgemachte Crème Caramel

Preis pro Person € 49,50