

Valentinsbuffet

Mittwoch, 14. Februar 2018

Lauch-Kartoffelsüppchen

mit Majoran

Buffet

Geräucherte Entenbrust

mit hausgemachter Preiselbeermarmelade

Serranoschinken & Coppa

mit Feigensenf & Weintrauben

Schweinefiletscheiben

mit Remouladensoße

Graved Lachs

mit Senf-Dill-Honigsoße

Gegrillte Garnelenspieße

mit Aiolissoße (Knoblauch)

Gefüllte Peppadew & Peperonischoten

(Kirschaprika) mit Frischkäsefüllung

Marinierter Fetakäse

mit Roten Zwiebeln in Kräuteröl

Buntes gegrilltes Antipastigemüse

*mit frischen Kräutern, Olivenöl
und Knoblauch mariniert*

Frische Salate

mit Balsamico- Vinaigrette & Joghurtdressing

Medaillons vom Schweinefilet

auf Rahmchampignons

Hähnchenbrustfilet

auf mediterranem Gemüse

Rinderbraten in Merlotsoße

Pasta Vegetarisch

*mit Kirschtomaten, frischen Kräutern Nüssen und Pilzen
in Ruccola-Sahnesoße*

Gebratene Drillinge mit Rosmarin, Kroketten

Gemüsevariation

Gouda & Brie

mit Weintrauben

Ciabattabrot & Fladenbrot

Kräuterbutter

Mousse au Chocolate

mit Joghurt-Minzsoße

Fruchtgrützen

mit Vanillesoße

pro Person 19,90 €