

Feinschmecker Buffet

Kalte Speisen

- ❖ **Auswahl von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich**
- ❖ **Krabben-Cocktail mit frischen Champignons**
- ❖ **Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Honig-Sahne**
- ❖ **Melonenschiffchen mit westfälischem Knochenschinken**
- ❖ **Maishähnchenkeulen „Maryland“**
- ❖ **Rosa gebratenes Roastbeef „Nouvelle“**
- ❖ **Schweinefiletmedallions mit Lebermus**
- ❖ **Wildpastete mit Sc. Cumberland**

Salate

- ❖ **Rindfleischsalat „Escoffier“**
- ❖ **Salat von frischen Wildpilzen mit Perlzwiebeln**
- ❖ **Mexikanischer Gemüsesalat**
- ❖ **Marktfrische Salate der Saison mit erlesenen Dressings**

Suppe

- ❖ **Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln und feinen Gemüsen**

Warme Speisen

- ❖ **Kalbsfleischragout „Toulouser Art“**
- ❖ **Burgunderbraten „Esterhazy“**
- ❖ **Barbarie – Entenkeule mit Schalotten und Pfeffer in Porto**
- ❖ **Frische Gemüseauswahl**
- ❖ **Breite Sesam-Nudeln**
- ❖ **Schnittlauchreis**
- ❖ **Badische Schupfnudeln**

Feinschmecker Buffet Teil 2

Käse

- ❖ **Internationale Käseauswahl vom Holzbrett**

Brot

- ❖ **Gemischter Brotkorb und Butter**

Dessert

- ❖ **Orangen – Quarkterrinen**
- ❖ **Nougat-Cremè mit marinierten Beeren**
- ❖ **Papaya-Mangozölze auf Bananen-Rumsauce**

Preis pro Person 45,- Euro