

Gala Buffet

Kalte Speisen

- ❖ **Komposition von geräucherten und pochierten Edelfischen
(Hecht, Zander, Lachsforelle, Stör, Fjordlachs und Aal)**
- ❖ **Chinesischer Gemüsesalat mit Hummerkrabben**
- ❖ **Mousse de canard mit Williamsbirnen**
- ❖ **Frische Feigen mit Coppa di Parma**
- ❖ **Cantolupe-Melone mit Lachsschinken**
- ❖ **Pastetenauswahl mit Sc.Oxford**
- ❖ **Hirschkalbsrücken „Orthenauer Art“**
- ❖ **Rinderfilet „Wellington“ mit gefüllten Tomaten und Artischockenböden**

Salate

- ❖ **Waldorffsalat**
- ❖ **Salat vom Staudensellerie mit Äpfeln und geräucherter Gänsebrust**
- ❖ **Salat von frischen Nordseekrabben mit grünen Bohnen**
- ❖ **Salatbuffet der Saison mit erlesenen Dressings**

Suppe

- ❖ **Klare Tomatensuppe „Gordon Gin“**

Warme Speisen

- ❖ **Kalbsrücken mit Champignonmus überbacken**
- ❖ **Medaillons vom Seeteufel auf Champagnerschaumsauce**
- ❖ **Geschmorte Kaninchenkeule „Flämische Art“**
- ❖ **Geschmorte Fenchelherzen**
- ❖ **Blattspinat**
- ❖ **Hausgemachte Kartoffelkuchen**
- ❖ **Basilikumnockerln**
- ❖ **Safranrisotto mit Lauchstreifen**

Gala Buffet Teil 2

Käse

- ❖ **Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen**

Brot

- ❖ **Erlesene Brotauswahl und Buttertraube**

Dessert

- ❖ *****Dessertbuffet „Surprise“ *****

Preis pro Person 68,-

Euro