

EVENT-SCHEUNE

Buffetvorschläge 2018

„Mediterranes Buffet“

Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico
Artischockenherzen mit schwarzen griechischen Oliven
Bresaola Säckchen gefüllt mit getrockneten Tomaten-Rucola und Pinienkernen
hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße
in Knoblauch-Kräuterbutter gebratene Scampis
Ciabatta ,Olivenbrot, Baguettes

Hauptspeisen

Jungschweinfilet gebraten im frischen Kräutermantel mariniert
Saltimbocca alla romana vom Kalb
Zanderfilet in Orangen-Weißwein-Sauce
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an feiner Salbei-Butter (vegetarisch)

dazu servieren wir

Rosmarinkartoffeln, Risotto mit frischen Kirschtomaten, Macierkartoffeln
Bunter Kräutersalat an verschiedenen Dressings

Dessert

frischer Obstsalat mit Maraschino
Mousse von gerösteten Nüssen an Meersalz & Mirabelle
Mascarponecreme mit Aprikosenragout