

## BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

### Suppe:

Bouillabaisse Marseille, Minestrone, Rinderconsumme, Tomatenessens, Kartoffelsuppe, Spanische Gemüsesuppe mit Hackfleischbällchen

### Kalte Vorspeisen:

Rote Bete Crepes mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Pinienkern gefüllt  
Fischplatte – mit gebratenen Edelfischen sowie geräucherte Forelle, Lachs Shrimps  
Eistropfensalat mit Roquefortdressing und Williamsbirne  
Marinierter Elchschinken  
Grüner Spargel mit Tomatenvinegrette  
Scheiben vom gedünsteten Hüftsteak – rosa belassen mit einer Tomatenvinegrette und frischem Parmesan  
Seranoschinken, Manchegokäse,  
Chorizzo, eingelegte Boquerones, Peperoni, Oliven,  
Pimientos (kleine gesalzene Paprikaschoten mit Knobli)  
Meeresfrüchtesalat und gebratene Mittelmeerfische  
Ganzer pochierter Lachs auf Salat aus Meeralgen mit getrockneten Tomaten  
in Knoblauch gebratene Zucchini, Auberginen und Champignons und Paprika,  
Datteln im Speckmantel  
Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und frischem Parmesan mit Aceto Balsamico  
Tomate- Mozzarella mit Roter- und grüner Pesto  
Vitello Tonnato von der Truthahnbrust  
Parma Schinken mit Honigmelone  
Fisch und Meeresfrüchte Platte  
mit Frischkäse gefüllte Röstpaprika  
Birnen-Ziegenkäse-Romanasalat mit Seranoschinken  
Poulardenbrüstchen mit Cumberland sauce; dazu Nüsse und marinierte Früchte  
Maishähnchenbrust im Seranoschinkenmantel mit Trauben – Curry Konfit  
Geräucherte Fischplatte  
Rindfleischsalat  
Kartoffelsalat mit rucola und Radischen  
Italienischer Nudelsalat  
Pikante Garnelen mit Koriander und Limone  
Chicorreesalat mit Creveten, Orangenfilets und Cocktaildressing  
Salat Landlaise mit Wachtel-Eier, Speck und Lauch  
Getrüffelter Schinken-Käse Salat  
Tintenfischsalat

## Warm:

Gnocchi mit Octopus, Salm und Scampi  
Piccata Milanese vom Kalb mit Tomaten- Basilikum Ragout  
Burgunderbraten in Rotweinschalottensosse , Ente a l'orange  
Filets vom Viktoria Barsch in Pfeffer- Cognacsauce  
Lammbraten unter der Kräuterkruste  
Roastbeef im Ganzen gebraten, Rotweinjus mit grünem Pfeffer,  
Zanderfilet auf Wurzelgemüse und Duftreis  
Geflügelbraten mit Thymianzitronenjus  
Hirschauerbraten – selbst eingelegt  
Victoriabarsch in der Kräuterkruste  
Weißer Heilbutt mit Hummercreme sauce, Crevetten und frischen Kräutern  
Schweinemedallions in Calvadosrahm mit Äpfeln  
Red Fischcurry mit Zitronengras und Kokosmilch  
Putencurry mit Zitronengras und getrockneten Tomaten sowie Ananas

## Beilagen:

Zuckerschoten-Tomatengemüse  
Kartoffelgratin  
Risoletkartoffeln  
Blattspinat mit Pinienkernen  
Toscana Gemüse  
Speck-Bohnenbündchen, Grilltomate mit Ziegenkäse  
und Pesto, Blattspinat nach Art des Hauses  
Brokkoli, Blumenkohl, Fingermöhrrchen – als Gemüseplatte  
Grüne / weiße /schwarze Bandnudeln  
Risotto  
Reis  
Meersalzdrillinge  
Mangold mit Pinienkernen  
Preiselbeerrotkohl  
Butterspätzle

## Dessert:

Mousse von weißer und brauner Schokolade  
Tiramisu  
Birne Helene  
Lebkuchemousse  
Lebkuchenparfait  
Cadamon-Orangenconfait  
Zitronenmousse mit eingelegten Früchten  
Obstsalat mit Vanille und Schokosauce  
Panna Cotta – Bayrisch Creme

Französische Käseplatte  
Brotkorb, Partybrötchen und Baquette, Bauernbrot  
Aioli, Kräuterbutter, Meersalzbutter mit Basilikum, Kräuterquark