

# Buffet für jeden Anlass

## Vorspeisen

- Carpaccio von roter Bete mit Forellenmousse-Bällchen und Dill- Vinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern und geräuchertem Lachs
- Saisonsalate mit diversen Dressings
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Dialog von Tomate und Mozzarella
- Brotvariation und Butter

## Hauptspeisen

- Zander in weißer Portwein-Estragon-Sauce
- Gratinierte Zucchini
- Bunte Bandnudeln
- Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce
- Butterspätzle

## Dessert

- Zimtmousse mit marinierten Pflaumen
- Waldfruchttiramisu

Preis pro Person Euro 29,00  
( ab 30 Personen)