

Büfett- Variante 5

„Das festliche Büfett“

Warmanteil:

- Entenbrust in Tranchen mit Orangenfilet´s dazu Apfelrotkohl
- Schweinelende mit frischen Champignons und Pfeffersoße
- Rinderzunge mit Spargel und sc. hollandaise
- Rotbarschfilet, Norwegischer Lachs und Zander auf Mangold mit Zitronenbuttersoße
- Sättigungsbeilagen nach Ihrer Wahl
- Gemüsebeilagen Ihrer Wahl

Kaltanteil:

- Französisches Käsebrett
- Geräucherter Fisch-Fingerfood mit Garnelenspieße
- Gemüse- Anti Pasti
- Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
- Brotauswahl und versch. Butter
- Dessertvariation nach Ihrer Wahl
- Obstvielfalt und Früchte im Schokogitter

