

Modern Crossover - Buffet

- ab 20 Personen -

Vorspeisen im Weckglas / Suppe

Geeiste Minestrone mit Makkaroni-Strohalm

Roastbeefröllchen mit Gemüsejulienne und Dijonsenf gefüllt auf Rapunzelsalat

Graved Lachs auf Fenchel-Orangen-Salat

Arancini al Pesto – Feine Reis Bällchen mit Salsiccia und Pesto

Spinatsalat mit Ziegenkäse und Lavendeldressing

Focaccia al rosmarino

Warme Hauptspeisen

Kabeljaufilet mit Curry-Kokos-Sauce auf Orangen-Risotto

Zitronenhähnchen auf Kräuterpolenta

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Sellerie-Stampf

Käsespätzle mit Petersilienpesto und Parmesan

Dessert

Mousse au chocolate mit Himbeersmoothie

American-Cheesecake mit Schokolade und Blaubeeren

Brownie mit Caramelsauce