

Konfirmationsbuffet No°1

Stand 01.01.2024.

Anti Pasti

Mini-Mozzarellacocktail

Olivenöl | Pesto

Vitello Tonato von der Kalbshüfte

*Variation von Räucherfischen und gebeiztem Lachs
zweierlei Dips*

Tomatenmousse | Kräuter Pesto | Parmaschinken

Salatbuffet | verschiedenen Dressings

Brotauswahl | Butter

Frühlingskräuterschaumsuppe

Flusskrebsen

*Kross gebratene Lachstranche | Pinienkern- Blattspinat
Tomatentagliatelle*

Saltimbocca von der Landhuhnbrust

Salbeijus | Kräutergnocchi

Rosa gegartes Filet vom Landschwein

Rosmarinsaft

mediterranen Ofenkartoffeln | Kräuterdip

Frühlingsgemüse vom Wochenmarkt

Gebrannte Vanillecreme mit Tonkabohnen

Zweierlei Mousse von der Callebaut-Schokolade

Beerenragout

Geschichtete Buttermilch- Himbeerschnitte

50,60 Euro p. Pers.

*Optional nach Saison und witterungsbedingt im April
bieten wir deutschen Spargel oder gebratenes Spargelragout an*

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt.

Konfirmationsbuffet No°2

Stand 01.01.2024

Frischkäse-Früblingskräutermousse

Tranchen vom hausgebeizten Lachs

Sesam- Wasabi Creme Fraîche | Wakame- Algensalat

Mediterraner Geflügelcocktail | Frühlauch | Fetakäse

Serranoschinken | Melonensalat

Rucola | gehobeltem Parmesan

Tomate | Mozzarella | Pesto | Olivenöl

Buntes Salatbuffet | verschiedenen Dressings

Brotauswahl | Butter

Pikante Zitronengras- Curryschaumsuppe

Croutons

*Kross gebratenes Zanderfilet | Kerbelschaum
glasiertem Kirschtomaten-Lauchgemüse | Duftreis*

Im Kräutermantel gebratene Landhuhnbrust

Pfefferrahm | Butterspätzle

In Niedertemperatur gegarter Rinderrücken,

am Buffet tranchiert

geschichteten Rahmkartoffeln

Mediterrane gebratene Gemüse

Geschichtete Erdbeeren | Vanillerahm

Terrine von der Mango | Ananas- Chilissalat

Mousse vom weißen Pfirsich

Beerenragout

53,50 Euro p. Pers.

*Optional nach Saison und witterungsbedingt im April
bieten wir deutschen Spargel oder gebratenes Spargelragout an*

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und MwSt.