

Buffetvorschlag I

Unterschiedliche Brotsorten
mit Rahmbutter und Basilikumcrème

Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten,
Oliven und mariniertem Schafskäse

Salat von Kirschtomaten,
Mozzarellabällchen und Basilikum

Toscanischer Gemüsesalat
an kalt gepresstem Olivenöl mit
mediterranen Kräutern verfeinert

Riesen-Ravioli mit
Ratatouille gefüllt auf
Kräuter der Provence Sauce

Calavadoslende in Pfefferrahm mit
Kartoffelgratin und Buttergemüse

Tranchen vom Lachs in Basilikumschaum
mit Kräuterreis und Blattspinat

„Süßes Entzücken“

Panna Cotta mit Fruchtmark
Tiramisu

Salat von frischen Früchten mit Bourbon-Vanille-Quark



Buffet II

Auswahl an verschiedenen Brotsorten
mit Rahmbutter und Oliventapenade

Salat von Flusskrebse
mit Gurken und Dill

Vitello Tonnato

Nizzasalat mit grünen Bohnen,
Tomaten und Thunfisch

Capreseplatte mit frischem Basilikum

Parmaschinken mit Melone

Capeletti mit Ricotta und Spinat gefüllt in Kräuterrahm,
Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan

Seezungenröllchen in Weißweinsauce,
Fenchgelmüse und Kräuterreis

Tandoori gegrillte Maishühnchenbrust mit
Balsamico-Chilli-Jus, Baby-Pak Choi
und getrüffeltes Soja-Kartoffelpüree

Rinderfilet mit einer schönen Auswahl an Soßen,
grünen Bohnen im Speckmantel und in Olivenöl geschwenkten Dill-Kartoffeln

„Widerstand zwecklos“ ...

Schokoladenterrine von der Valrhona Schokolade mit Orangenlikör
Weißes Schokomousse mit Erdbeersalat
Vanille-Creme-Brûlée, Schoko-Creme-Brûlée, Mango-Creme-Brûlée
Frische Waffeln mit vielerlei Toppings



Buffet III

Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit
Basilikumcreme und Rahmbutter

Salat von Cocktailtomaten
und Babymozzarella

Hähnchen-Melonen-Salat
mit Frühlingszwiebeln

Ziegenkäsenocken mit Kräutern
auf Paprikasalat

Shrimpscocktail mit Ananas

Zweierlei Pasta:

Linguine mit Riesengarnelen in Safran-Sahne-Sauce
Farfalle mit Kalbfleischstreifen und Waldpilzen in leichter Rahmsauce
dazu frisch gehobelter Parmesan

Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta auf Paprikaschaum
mit einer mediterranen Gemüsevariation
und Polentaplätzchen

Melierter Seeteufel auf Limonenschaum
mit Wihanyreis und erntefrischem Marktgemüse

Panna Cotta mit Beerenragoût
Ricotta-Apfel-Creme mit Amaretti
Mascarponecrème mit marinierten Feigen

Live vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet:

Französische Crêpes mit vielerlei Toppings

