

Neapel

Hausgebackenes Ciabatta mit Basilikumdip
Anti Pasti von mariniertem Gemüse mit Kräutern und Balsamico
Honigmelone mit Parmaschinken
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Pestodressing
marinierte Scheiben vom Schweinenacken mit feinen Zwiebeln und Dijonsenf
Seemuschelsalat mit Orangen, Chili und Hörnchennudeln
gebratener Blumenkohl mit Chili, Knoblauch und Thymian

**

kleine Schweinesteaks in Limonen-Kapern Jus, Honiggemüse und Salbeignocchi
Lachsfilet mit Blattspinat und Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln

**

Panna Cotta mit Beerenragout
Obstspieße mit Amarettodip

39 Euro/Person (Amönenhöhe)

Palermo

Pizza-Kräuterbrot mit Tomaten und Avocadodip
Brotsalat mit Rauke, Kirschtomaten, Parmesan, Knoblauch und Oliven
gebratene Scampis mit Orangenpfeffer und Fenchelstreifen
Rindercarpaccio mit Trüffelöl, grobem Pfeffer und Petersilienpesto
Cesars Salad mit Knoblauch Croutons und Parmesan
rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern Soße
marinierte Champignons mit Balsamico und Blattpetersilie

**

Saltim Bocca vom Schweinefilet
auf italienischen Gemüse und Kartoffelgratin
gebratenes Zanderfilet
weißen Bohnen mit getrockneten Tomaten und Oliven, Röstkartoffeln

**

Tiramisu
Schokoladenmouse mit Himbeersauce
Käseauswahl mit Feigensenf

43 Euro/Person (Amönenhöhe)

Itzehoe

Gemischter Brotkorb mit Sour Creme und Butter
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
Gurkensalat mit Schmand und Weißweinessig
geschmortes Gemüse mit Thymian und Honig
Apfel-Sellerie Salat mit Wallnüssen
Hähnchenbrustsalat mit Curry, Ananas und Creme Fraiche
Räucherlachs mit Sahne Meerrettich

**

Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce
Speckbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Pilze
Kartoffelgratin und Kroketten

**

Holsteiner Grütze mit Vanillesauce
Schokoladen Pudding mit Himbeersauce
frisches Obst

39 Euro/Person (Amönenhöhe)

Weltreise

Hausgebackenes Kräuter Focaccia
gebratener Red Snapper (Fisch) auf Süßkartoffelsalat
Hühnchensalat mit Pinienkernen und Erdnussauce
Thunfisch rosa gebraten mit Wasabi Kirschmarmelade und Wakame Salat
Aubergine-Röllchen mit Ziegenkäse und Cranberry Marmelade
Wildkräutersalat mit Mango und Babymozzarella, Himbeerdressing

**

Rinderfilet am Buffet frisch aufgeschnitten
kalifornischen Babygemüse, Trüffeljus und Parmesangratin
Lachsfilet mit Cashew Kern Kruste an Spitzkohlgemüse
Estragon-sauce und Schupfnudeln

**

Rosmarin Creme Brulle mit eingewecktem Obst
Nougat Mousse mit Waldbeeren
Safran-Schokoladen Parfait

49 Euro/Person (Amönenhöhe)

Mediterran

Baguette mit gesalzener Butter und Kräuter Dip
Babymozzarella mit Kirschtomaten und weißem Balsamico
im ganzen gebratene Riesengarnelen mit Oliven-Petersilien Marinade
Kichererbsensalat mit Fetakäse, Paprika und Tomaten
Rucolasalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Sprossen und Parmesan
marinierte Hühnchenspieße mit Korianderdip

**

Rinderbraten in Merlot geschmort
Schweinenackenbraten mit Senfkruste
gebratene Polenta, kleinen Moorkartoffeln
Vanillemöhren, Schneidebohnen mit getrockneten Tomaten, Blumenkohl

**

Creme Bruleé
Obstsalat mit Limonen Mascarpone Mousse
Rohmilchkäseauswahl

39 Euro/Person (Amönenhöhe)

Hamburg

Brot und Brötchenkorb
Krabbencocktail von Büsumer Krabben
Matjes Salat mit Äpfeln und Zwiebeln
gebratene Scampi mit Knoblauchdip
Räucherfischauswahl mit Meerrettich
gemischte Blattsalate mit Frenchdressing
(Gurke, Mais, Tomaten, Croutons, Paprika, Zwiebeln)
Mini Frikadellen mit Süß-Sauren Paprikastreifen

**

Roastbeef am Buffet frisch aufgeschnitten
Pfefferrahmsauce
Gemüse der Saison
Bratkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

**

Pistazien Pudding mit frischen Früchten
Hamburger Butterkuchen

43 Euro/Person (Amönenhöhe)