

Bella Italia

Hausgebackenes Kräuter Focaccia
marinierte Paprika mit Kapern und Knoblauch
gebratene Pilze mit Zwiebeln und Würfel vom Parmaschinken
gegrillte Zucchini mit Oliven
Rucola-Spinat Salat mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Pinienkernen
Salat von der Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
Spinat-Räucherlachstörtchen im Glas mit Creme Fraiche

**

Ossobuco mit Schmorgemüse und Parmesanpolenta
gebratene Mittelmeerfische und Garnelen auf Blattspinat-Tomatengemüse
Gorgonzolasauce und Rosmarinkartoffeln

**

Mascarponecreme mit Amarena- Kirschen
Obstspieße mit Amaretto Dip

36,00 Euro/Person

Rund ums Mittelmeer

Ciabatta und Baguette mit Gewürzbutter, Sour Creme und Aprikosen-Chutney
Reisnudelsalat mit getrockneten Tomaten, Kräutern und gehobeltem Parmesan
Blätterteigschnecken mit Serrano-Schinken, Manchego und Frischkäse
Röstpaprikasalat mit Mandeln und Honig
Fischsuppe mit Gemüse und Knoblauch
Brotsalat mit Rauke, Tomaten, Oliven und Fetakäse

**

Coq au vin mit Schalotten und Pilzen dazu Röstkartoffeln
gebratenes Lachsfilet mit Spitzpaprikagemüse und Porree
Petersiliensauce und Kartoffelgnocchi

**

Creme Brulee von der Tonkabohne
Schokoladenmousse mit Lang Pfeffer und Beeren, Honigkresse

40,00 Euro/Person

Zwischen den Meeren

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

36,00 Euro/Person

Mediterran

Baguette mit gesalzener Butter und Kräuter Dip
Babymozzarella mit Kirschtomaten und weißem Balsamico
im ganzen gebratene Riesengarnelen mit Oliven-Petersilien Marinade
Kichererbsen-Salat mit Fetakäse, Paprika und Tomaten
Rucola Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Sprossen und Parmesan
marinierte Hühnchen Spieße mit Korianderdip

**

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

**

Creme Brulee
Obstsalat mit Limonen Mascarpone Mousse
Rohmilchkäseauswahl

36,00 Euro/Person

Weltreise

Hausgebackenes Kräuter Focaccia
gebratener Red Snapper (Fisch) auf Süßkartoffelsalat
Hühnchen-Salat 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 Brulee mit eingewecktem Obst
Nougat Mousse mit Waldbeeren
Safran-Schokoladen Parfait

50,00 Euro/Person
(Küche und Küchenpersonal erforderlich)