

Mediterran

Baguette mit gesalzener Butter und Kräuter Dip

Babymozzarella mit Kirschtomaten und weißem Balsamico

im ganzen gebratene Riesengarnelen mit Oliven-Petersilien Marinade

Grüner Bauernsalat mit Fetakäse, Paprika und Tomaten

Rucola Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Sprossen und Parmesan

marinierte Hähnchen Spieße mit Korianderdip

**

Rinderbraten in Merlot geschmort

Schweinenackenbraten mit Kräutern der Provence

cremige Polenta und kleinen Moorkartoffeln

Vanillemöhren, Schneidebohnen mit getrockneten Tomaten, Blumenkohl

**

Creme Brûlée

Obstsalat mit Limonen Mascarpone Mousse

Rohmilchkäseauswahl

47,00 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

**

Gedämpftes Dorschfilet mit Gemüestreifen und Dijon Senf Sauce

Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce

Speckbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Pilze

Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

**

Holsteiner Grütze mit Vanillesauce

Schokoladen Pudding mit Himbeersauce

frisches Obst

47,00 Euro/Person

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

**

Hähnchenbrust in Salbei-Parmaschinken Sauce,
Zucchinigemüse und Parmesanpolenta
gebratene Mittelmeerfische und Garnelen auf Blattspinat-Tomatengemüse
Gorgonzolasauce und Rosmarinkartoffeln

**

Mascarponecreme mit Amarena- Kirschen
Obstspieße mit Amaretto Dip

47,00 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 (Hähnchenkeule) mit Schalotten und Pilzen dazu Röstkartoffeln
gebratenes Doraden Filet mit Spitzpaprikagemüse und Porree
Petersiliensauce und Kartoffelgnocchi

**

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

49,00 Euro/Person

Weltreise

Hausgebackenes Kräuter Focaccia Humus, Lauch-Quark
Falafel mit Datteldip

Fisch Carpaccio mit Olivenöl und Limone

Hühnchen-Salat mit Pinienkernen und Erdnusssoße

Thunfisch rosa gebraten mit Wasabi Kirschmarmelade und Wakame Salat

Aubergine Scheiben mit Ziegenkäse, Cranberry Marmelade und Honig

Wildkräutersalat mit Mango und Babymozzarella, Himbeer Dressing

Datteln mit Chorizo und Käse gefüllt, mit Bacon umwickelt und gebacken

**

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

**

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

59,00 Euro/Person