

## **Buffet I**

### **Vorspeisen**

- Lotte- und Lachs-Carpaccio "Ceviche Steyle"
- Feldsalat mit Zimt-Croutons und Senf-Dressing
- Kalbstafelspitz mit Trüffel-Kräuter-Vinaigrette

### **Hauptspeisen**

- Lachsfilet auf Hummerschaum
- Basmatireis

### **Sonstiges**

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter
- Käse-Variation mit Obst, Nüssen und Chutney

### **Dessert**

- Mousse au Chocolate
- Köstlichkeiten auf der Etagere

Essen pro Person

59,- € zzgl. 7% MwSt.

## **Buffet II**

### **Vorspeisen**

- Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit schwarzem Trüffel
- Entenbrust fein aufgeschnitten mit Granatapfel-Vinaigrette
- Feldsalat mit Rehschinken, karamellisierten Walnüssen und Himbeer-Nuss-Vinaigrette

### **Hauptspeise**

- Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchelrahm
- Kartoffelstampf mit Trüffel

### **Sonstiges**

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter
- Käsevariation mit Obst, Nüssen und Chutneys

### **Dessert**

- Dessertvariation im Gläschen

Essen pro Person Hauptspeise

46,- € zzgl. 7% MwSt.

## **Buffet III**

### **Vorspeisen**

- Fisch-Variation vom Feinsten mit passenden Saucen
- Terrinen und Pasteten mit Preiselbeersahne

### **Hauptspeisen**

- Provence Ragout aus US-Entrecote
- Semmelknödel in Butter gebraten
- Apfelrotkohl

### **Sonstiges**

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter
- Käsevariation mit Obst, Nüssen und Chutneys

### **Dessert**

- Calvados-Apfelcreme
- Köstlichkeiten im Gläschen

Essen pro Person

46,- € zzgl. 7% MwSt.