

Herbst-Buffet

Kalte Speisen

Rucola Salat mit Partytomaten, luftgetrockneten Schinken und gehobelten Parmesankäse

Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum

Vitello Tonnato

Honigmelone mit luftgetrockneten Schinken

Minifrikadellen mit Frischkäse

Gebackenes Gemüse aus Zucchini und Auberginen

Hausgemachte Käseplatte mit Weintrauben

Warme Speisen

*Kürbisschaumsüppchen mit Croutons
und gerösteten Kürbiskernen*

Saltim bocca vom Schweinefilet mit Kräutersauce

*Tournedos vom Rinderfilet
mit Schalottensauce und Pfifferlingen*

*Gebratene Hähnchenbrust in Parmesankruste
mit fruchtiger Tomatensauce
dazu reichen wir Gemüse der Saison*

Kleine Minikartoffeln, Kartoffelgratin und Spinat- Gnocchi

Verschiedene kleine Brötchen, Baguette, Brot, Ciabatta mit Butter

Dessert

Mundgerechte Obstplatte

Panna cotta mit Waldbeeren

Himbeer-Joghurt-Mousse

Preis pro Person

41,90 €