



Mediterranes Buffet 2

Zucchinicremesuppe mit Croutons in Terrinen serviert.

Salate der Saison, Wildkräuter und Feldsalate
mit Himbeerdressing und Joghurtdressing

Antipasti vom eingelegtem Gemüse in Olivenöl

3erlei Melonenwürfel mit Spinata-Romana und Serranoschinken, gefüllte Tomaten
mit Frischkäse und Basilikum, gebratene Datteln im Speckmantel,
Gefüllte Champignonköpfe mit Sauce Hollandaise
und Käse gratiniert.

Brotkorb mit Ciabatta und Baguette

Picata-Milanaise vom Schwein mit Marsallasoße und
hausgemachte Tagliatelle

Hähnchenbrust „Toscana“ mit Kräuterkruste, Tomatensugo und Reis

Ganzer Fjordlachs auf Wurzelgemüse
mit Sauce Hollandaise und Rosmarindrillinge

Hausgemachtes Vanilleeis, Erdbeereis mit warmen Waldfrüchten und Tiramisu im
Weckgläschen.

Preis auf Anfrage.