

# Unsere Dinner-Buffets

-ab 15 Personen-

## Vorschlag 1

Verschiedene Eingelegte Gemüse von Paprika bis Champignon  
mit Balsamico und Kräutern

Salat von frischen Tomaten und Mozzarella mit Basilikum & Pesto

Dünne Scheiben von Parmaschinken an Rauke mit Melonen Spalten

Vitello Tonato – dünnes Kalbsfleisch in Scheiben mit Thunfischsauce

\*\*\*

Osso Buco – Kalbshaxen Scheibe mit gebratenen Salbei Gnocchi, dazu  
provenzialisches Gemüse

und

Lasagne von verschiedenem Gemüse

\*\*\*

Tiramisu – Moccacrème mit Löffelbisquit und Kakao

Verschiedene Panna Cotta auf Fruchtspiegel

Mango Salat mit Vanille-Sahne-Quark

**Euro 46,50 pro Person**

## Vorschlag 2

Bunt gemischter Salat von Gemüsen mit Feta Käse und Oliven  
Frischkäse-Rauchlachs-Terrine an verschiedenen Blattsalaten  
mit unserem Hausdressing  
Scheiben von der Tafelspitz-Terrine mit Gemüsen in Gelee mit Dip und  
Kartoffel-Lauch-Salat

\*\*\*

Scheiben vom Rinder Bavette (Flanksteak) dazu Thymiansauce,  
buntes Ratatouille und frisches Kartoffelgratin,  
sowie gratinierte Käse-Lauch Spätzle

\*\*\*

Marinierte Himbeeren mit Quark Creme abgedeckt  
Zweierlei Mousse von Schokolade

**Euro 48,50 pro Person**

**Gern erstellen wir ein individuelles Buffet nach Ihren  
Wünschen. Bitte sprechen Sie uns an!**