



Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola

Tomate mit Büffel Mozzarella und hausgemachter Basilikum-Pesto

Brokkoli-Salat mit Blaubeere, Feta und Cashewkerne

Rosa gebratene Entenbrustscheiben mit Honig lackiert an Blattsalat

Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und feinem Zupfsalat

Grillgemüse mit Safran-Aioli und hausgemachter Rucola-Walnuss-Pesto

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse und Koriander

Kleiner Lauchkuchen mit Speck und Kräuterquark

Quiche mit Tomaten, Ziegenkäse und Kräutern der Provence

Gemischter Bunter Salat mit Rohkost, Nüssen und Hausdressing

Marinierte Cantaloupe-Melone und Serrano Schinken

Baguette mit Butter oder Dip

Humus mit Sesam

Thunfischdip mit Frühlingslauch

Kräuterquark

Salzbutter

Aioli mit Safran

Avocado Dip

Piment d'Espelette Dip

Rosmarin-Zitronen Frischkäse

Hauptgänge

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Karotten-Erbsengemüse und Spätzle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Rinderschmorbraten in Burgundersauce an Mischgemüse und Kartoffelstampf

Rosa gebraten Lammhüfte mit Ratatouille Gemüse und Thymian-Polenta

Kalbsrahmbraten mit glacierten Karotten und Bandnudeln

Gebratene Poularden-Brust auf Schmorgemüse mit Basilikum-Gnocchi

Geschnetzeltes Züricher Art mit Putenbrust, geschmelztem Blumenkohl und Basmatireis

Lachsschnitte auf Kartoffelragout mit Artischocken, Fenchel, Kapern und Kirschtomaten

Gebratener Zander auf Perlgraupen-Risotto mit gebratenen Pilzen und Frühlingslauch

Loup de mer auf provenzalischem Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln

Hauptgänge vegetarisch

Penne mit Tomatensugo, Rucola, Kapern und Pinienkerne

Blumenkohl-Curry mit Joghurt, Chili, Koriander und Erdnüssen

Südfranzösisches Bohnen Cassoulet

Pasta mit Linsen-Bolognese und Parmesan

Feines Risotto mit Tomaten, Artischocken, Fenchel und Rucola

Dessert

Mousse au Chocolat

Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeercouli

Kleine Windbeutel mit Zitrone und Blaubeere

Kleiner Streuselkuchen mit Früchten der Saison

Weißes Schokoladenmousse mit Estragon und Erdbeere

Klassische creme Brûlée

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce

Joghurt-Limettencreme mit marinierten Erdbeercouli

Karamellcreme mit Meersalzflocken

Buffet Varianten und Preise

Variante 1

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 2 Dessert 29 €

Variante 2

3 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 vegetarischer Hauptgang und 2 Dessert 36 €

Variante 3

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge und 3 Dessert 42 €

Variante 4

4 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 1 Vegetarischer Hauptgang und 3 Dessert 49 €

Bei allen Buffets ist Baguette enthalten sowie 2 Dips zur Wahl entsprechend der Personenanzahl.