



Sommer Buffet

(ab 20 Personen)

Anti Pasti Spieße mit
Balsamico Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Olive
und gefüllte Kirschaprika (vegetarisch)

Charantaise Melone mit Serranoschinken

Tafelspitzscheiben mit Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

Mediterraner Ebly (Weizen) Salat
mit getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, Pilzen und Schalotten (vegan)

Frischlachswürfel mit rote Zwiebel-Ananas-Chutney
auf Bananenblätter angerichtet

Brotkorb und Dips

Geschmorter Kalbsbraten

Rotbarbenfilets mit Wurzelgemüse in Olivenöl

Cocos-Gemüse-Curry (vegan)

Rosmarinkartoffeln, halb-wilden-Reis (vegetarisch)

Griechischer Joghurt mit marinierten Himbeeren geschichtet,
Bisée und braunen Zucker

Passionsfruchtsorbet

Obstsalat