

Flying Buffets

ab 80 Personen

Flying Buffet 1

Fruchtige Curry-Mangosuppe im Glas

Antipastispießchen auf Rucola mit Balsamicoglace

Gegrillter Ziegenkäse auf buntem Gemüseragout

Gebackene Weißwurst auf Kartoffel-Gurkensalat

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und gebratenen
Pellkartoffeln

Meeresalgensalat mit gebratener Riesengarnele

Mousse au chocolate mit Beerenragout

45 Euro pro Person

Flying Buffet 2

Tomaten-Basilikumsuppe im Glas

Antipastispießchen mit Balasamicolack

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel

Geflügelsalat Toskana auf Rucola

Gefüllte Pasta in Rosmarinbutter geschwenkt mit Parmesan

Gebratene Riesengarnele auf Meeresalgensalat

Ratatouille mit gegrilltem Ziegenkäse

Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree

Gemischte Cake Pops 3,50 pro Stück

Cocos Panna Cotta mit Mangoragout

Mousse au Chocolat mit Eierlikör-Vanilleschaum

62 Euro pro Person (ohne Cake Pops)

Flying Buffet 3

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Gebratene Riesengarnele auf Meeresalgensalat

Roastbeef mit Remouladensauce und gebratener Pellkartoffel

Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Gemüseragout

Geräucherte Entenbrust auf Waldorffsalat

Lauwarmes Antipastispießchen mit gehobeltem Parmesan und Balsamicoglaze

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Safranrisotto

Kalbsfilet auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree mit Portwein-Zwiebelsauce

Mousse au chocolate mit Beerenragout

Panna Cotta mit Mangoragout

75 € pro Person