



Buffetbeispiel II

Vorspeise

- *Sushi-Auswahl* -

Maki, Nigiri, California und vegetarisch mit jungem Ingwer und Wasabi

Tandoori-Garnele mit scharfem Minz-Chutney

Kleine Pfannkuchen mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Deichkäse

Frisch zubereitete Garten- und Wildkräutersalate
mit Tranchen von konfiertem Apfelsinenlachs

Hauptgang

- *kleines Fischmarkt BBQ* -

– Frische Zutaten individuell zusammenstellen und von den Köchen am Buffet zubereiten lassen –

Streifen vom Steinbeißer und Rind
Verschiedenes an Gemüse und Früchten
Wahlweise Curry-Kokos-, Erdnuss- oder Tomaten-Chili-Sauce
Weißer und wilder Reis

- *von der Griddleplatte* -

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Tomatenvinaigrette
Spitzkohl mit rosa Pfefferbeeren und kleinen Ofenkartoffeln

Dessert

Limoneneis-Iglu im Polarmeer

Altländer Apfel-Tiramisu

Frisch gebackene Waffeln mit roter Beerengrütze und Vanilleeis

Auswahl von der norddeutschen Käsestraße
Baguette, Nussbrot und Schwarzbrottaler mit Fassbutter

Mitternachtssnack

- *frisch vor den Augen der Gäste zubereitet* -

Klassische Currywurst mit zweierlei Saucen
in der Pappschale mit Holzspieß und Baguette