



Buffetbeispiel III

Vorspeise

Sushi-Pralinen mit Ingwer-Orangen-Dip
Wasabi-Creme und Soja-Honig-Chili-Sauce

Rapunzelsalat mit Pinienkernen und Johannisbeer-Nuss-Vinaigrette

Kalbsröllchen auf leichter Meerrettichcreme

Wildlachs mit Limonen, braunem Zucker und Caipirinha mariniert

Pappardelline mit Papaya, Avocado und Flusskrebse

Salat von ofengeschmortem Gemüse und gerösteten Fenchelsamen

Hauptgang

- aus dem Wok -

Riesengarnelen mit einem Hauch Knoblauch
Kräutern, Lauchzwiebeln und Königs-austernpilzen
Buntes Gemüse in Ingwer-Austernsauce
Weißer und wilder Reis

- frisch tranchiert -

Zart rosa gebratenes Rinderfilet mit einer Thymian-Portwein-Jus
glaciertem Gemüse und gratinierten Sahnekartoffeln

Brust und Keule von der Vierländer Ente
mit Orangensauce und Apfelrotkohl

Dessert

Mousse von gerösteten Pistazien im Baumkuchenmantel

Nussnascherei

Tröpfchen von Passionsfrucht und Himbeere

Große internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
Baguette und Schwarzbrottaler mit Fassbutter