

Nordisch-Mediterranes Buffet

VORSPEISEN MEDITERRAN

Gartenfrische Blattsalate mit frischen Sprossen und Croûtons mit 2 Dressing's,

Rucolasalat mit Parmesanstücke ,Oliven und gefüllten Peperoni

Cherry-Tomaten mit Kugel-Mazarella auf Mangoldsalat

Chicoree im Parmaschinken gebraten

Gurkensalat mit gegrilltem Ziegenkäse

Geschmorter Fenchel mit Pinienkernen und Orangenöl

Zucchini und Zucchinitaler mit Parmesanspänen

Auberginenröllchen gefüllt und in Olivenöl mariniert

Eingelegte Paprika, Pilze, Zwiebeln und getrocknete Tomaten

VORSPEISEN NORDISCH

Junge Matjeshering mariniert mit roten Zwiebeln, Traubenkernöl und Himbeeressig

gratinierte Jakobsmuscheln gefüllt mit Shrimps

Nordseekrabben-Salat mit Sauerrahm und frischen Dill

Ofenfrisches Ciabatta, Baguette

WARME SPEISEN

St. Peter-Fisch in der Kartoffelkruste mit Hummerbuttersauce

dazu kleine Ofenkartoffeln

Poulardenbrüstchen gefüllt, mit Waldpilzen in Rahmsauce

dazu hausgemachte Tagliatelle

Gigante, gefüllte Nudeltaschen mit Spinat u. Ricotta

an Käserahmsauce

DESSERT

„Dessert-Buffer im Glas“
süße Leckereien im Glas
