



Buffet

Kalte Speisen und Fingerfood:

- Ruccolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico Dressing
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit hausgemachten Pesto
- Kleine Wraps mit Rauchlachs und Rucola
- Marinierte Königsgarnelen mit gegrillter Tomate am Spieß
- Brotkorb

Warme Speisen:

- Gebratene Supreme Hähnchenbrust mit Frischkäse-Pinienkern-Füllung
- Bunte Gemüsepfanne mit frischen Kräutern
- Rosmarin-Röstkartoffeln

Bei der Hähnchenbrust Supreme handelt es sich um das Bruststück mit Haut und Oberknochen der Marke *Nature & Respect*. Die Tiere leben in gesunder und natürlicher Umgebung, mit Auslauf, vegetarischem Futter und viel Zeit zum Wachsen. Das Fleisch ist dadurch natürlich etwas teurer - es lohnt sich aber.

Dessert im Glas:

- Topfenmousse mit Waldfruchtsauce

35,00 € pro Person inkl. 7% MwSt.

Erst sehen was sich machen lässt, dann machen was sich sehen lässt