

„GALABUFFET“

ab 60 Personen

Da können Sie nur staunen!

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Cocktail von Meeresfrüchten
- Pochierter Steinbutt
- Hausgebeizter Lachs
- Große Räucherfischauswahl
- Hecht-Galantine mit Flusskrebse
- Parmaschinken mit Kiwi u. Melone
- Rehrücken „Baden-Baden“
- Kalbssattel „Bellevue“
- Stubenküken-Galantine
- Hochrippe mit Gemüse
- Roastbeefröllchen, garniert

SALATE

- Sojasprossensalat
- Avocadosalat
- Tintenfischsalat
- Eiersalat
- Bohnensalat mit Lachsstreifen
- Verschiedene frische Salate

SAUCEN

Whiskeysauce, Senf-Dill-Sauce
Thousand-Island-Sauce, Sahnemeerrettich, Grüne Kräutersauce

WARME GERICHTE

- Rinderfilet Wellington
mit Gemüse und Rahmkartoffeln
- Kalbsrücken am Stück mit Kräutersahne
- Lamnüsschen mit Rosmarinjuice
- Gemischte Filetstreifen in Pilzrahmsauce

DESSERTS

- Ofenschlupfer
mit Vanillesauce
- Erdbeer-Charlotte
- Weincreme
- Schoko-Mousse
- Salat von exotischen Früchten
- Großer Obstkorb

GROBE KÄSEAUSSWAHL

- Internationale
Käsespezialitäten

dazu eine Auswahl
feinster Brotsorten und
Partybrötchen

GEGEN AUFPREIS BIETEN WIR AN

- Meeresfrüchtestand
mit Austern, Langusten,
Taschenkrebse
- oder
- Eisbuffet
- oder
- Flambierte Gerichte

PRO PERSON: **44,80 €**

Preis bei Lieferung abweichend