

Buffetvorschlag

Gala

Auswahl hausgemachter Terrinen

Ganzer Salm mit Sauce Verte

Antipasto von Seefischen

Räucherlachs und Keta-Kaviar

Garnelencocktail mit Früchten

Graved Lachs mit Dillsauce

* * * * *

Medaillons von Barbarie-Enten

Ochsenlende

* * * * *

Rehrücken auf Chassis – Pfeffersauce

Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken

Geflügelsalat auf frischer Ananas

Apfel-Selleriesalat mit Nüssen

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

* * * * *

Kressesuppe

Ochschwanzsuppe

* * * * *

Zanderfilets im Mangoldmantel und Krebsauce

Medaillons vom Seeteufel mit Kräutern überbacken

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Saftiges Roastbeef im Kräutermantel

Kalbsfilet im Blätterteig gebacken

Lammcarée auf Waldpilzsauce

Auswahl junger Gemüse

Patna-Reis und Rahmkartoffeln

* * * * *

Ausgesuchte Käsesorten vom Brett

Sortierte Brotkörbe

* * * * *

Pyramide von Brandteigkrapfen

Mangosorbet

Kaiserschmarrn mit Marillenkompott

Exotisches Früchtearrangement

Tirami Su

* * * * *