



## BÜFFETS BUFFET

### Büffet 1

Gemischter Brotkorb mit Butter

Verschiedene Blatt und Rohkostsalate mit Balsamicovinaigrette und Frenchdressing

Lauchschaumsüppchen mit hausgebeiztem Lachs

Curryrahmgeschnetztes „Oriental“ mit Putenbrust, exotischen Früchten und Basmatireis

Pochierter Atlantik-Heilbutt mit Peperonata und Rosmarin-Kartoffelspalten

Weißes Schokoladentörtchen mit marinierten Beeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

□ **59,00**

### Buffet 1

Basket of freshly baked bread with butter

Selection of fresh green and raw vegetable salad with balsamico vinaigrette and French dressing

Leek foam soup with house-marinated salmon

Oriental curry cream and sliced turkey breast with exotic fruits and basmati rice

Marinated Atlantic halibut with peperonata and rosemary potato wedges

White chocolate cake with marinated berries

Apple strudel with vanilla ice

**EUR 59**



## BÜFFETS BUFFET

### Büffet 2

Gemischter Brotkorb mit Butter

Verschiedene Blatt-und Rohkostsalate mit Balsamicovinaigrette und Frenchdressing

Kleine Shrimpscocktails mit Bachkresse

Vitello Tonato mit Thunfischcreme und sizilianischen Kapern

Verschiedene Räucherfische mit Meerrettich

Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat

Capresesalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Supreme von der Bressepoularde mit Karotten-Lauchragout und Thymiangnocchi

Filet vom Zander mit Balsamicolinsen und Kartoffelstampf

Bayrische Creme mit Himbeercoulis

Espuma von Kokos und Passionsfrucht mit Litschi-Zitronengrasragout

Crème brûlée von der Tonkabohne

□ **69,00**

### Buffet 2

Basket of freshly baked bread with butter

Selection of fresh green and raw vegetable salad with balsamico vinaigrette and French dressing

Shrimp cocktail with watercress

Vitello Tonnato with tuna cream and Sicilian capers

Selection of smoked fish with horseradish

Meatballs on potato and cucumber salad

Salad Caprese with tomatoes, mozzarella and basil

Supreme of Poulet de Bresse with carrot and leek ragout and thyme gnocchi

Filet of zander with balsamico lentils and mashed potatoes

Bavarian cream with raspberry granitee

Coconut and passion fruit foam with lychee and lemongrass ragout

Crème brûlée made from tonka beans

**EUR 69**



## BÜFFETS BUFFET

### Büffet 3

Gemischter Brotkorb mit Butter

Geräucherter Lachs mit Dill-Senfsauce

Rosa gebratenes Rostbeef mit Sauce Tartar

Asiatischer Glasnudelsalat mit Limette, Shrimps und Koriander

Melone mit Parmaschinken

Bayrischer Ochsenmaulsalat mit Radieserl

Filetrahmgeschnetztes vom Rind mit Pilzen und Spätzle

Lammcarrée mit Kartoffelgratin und Bohnenragout

Medaillons vom Seeteufel mit Basilikumrisotto und mediterranen Kräutern

Terrine von Zitrusfrüchten mit süßem Minzpesto

Bananen-Schokoladentarte mit Physalisragout

Crème brûlée von Moscato d'Asti mit Trauben-Sauternekompott

Geeistes Charantaise Melonensüppchen

Auswahl von Rohmilchkäse mit Walnuss-Rosinenbrot

□ 79,00

### Buffet 3

Basket of freshly baked bread with butter

Smoked salmon with dill and mustard sauce

Rose fried roast beef with tartar sauce

Asian glass noodle salad with lime, shrimps and coriander

Honey melon with Parma ham

Bavarian ox nose salad with radish

Chopped beef with cream sauce, mushrooms and spaetzle

Loin of lamb with potato gratin and stew of beans

Medallions of monkfish and basil risotto and Mediterranean herbs

Terrine of citrus fruits with sweet-mint pesto

Banana-chocolate tart with gooseberry ragoût

Crème brûlée of Moscato d'Asti with grape sauterne compote

Iced charantaise melon soup

Selection of artisan raw milk cheeses with walnut-raisin bread

EUR 79