



## BUFFET KALT

### DIE NACHT AM KALTEN BUFFET

ab 30 Personen, pro Person ca. 20,00 €\*

### HAUPTGERICHT

#### FISCH

---

Variationen von geräuchertem und hausgebräutem Lachs (Basilikum-, Graved-, Pfeffer- und mit Sandelholz geräucherter Lachs), schwarzer Heilbutt, Butterfisch, verschiedene Sorten Makrelenfilets, Stremellachs (heißgeräucherter Lachs), Saiblings- und Forellenfilets, Lachs- und Hechtpastete, klassische und Preiselbeermeerrettichsahne, Kräuter-Senf-Marinade

#### GEFLÜGEL

---

Tranchen von der gefüllten Hähnchenkeule, auf Orange garniert

#### VITELLO TONNATO

---

kalter Kalbsbraten in Thunfisch-Kapernsoße

#### CARPACCIO

---

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Apfelringen und Parmesan

#### ANTIPASTI-PLATTE

---

in Olivenöl eingelegte Meeresfrüchte, gegrillte Tomaten, Austernpilze, Artischocken, u.v.m.

#### „SAN DANIELE“ PARMASCHINKEN

---

mit Melone

#### ZUCCHINI

---

in roher Tomatensoße

#### COCKTAILSOSSEN

---

#### BROTKORB

---

verschiedene ofenfrische Partybrötchen und Brotsorten, Portionsbutter

### SALATBUFFET

#### SALAT

---

- verschiedene Salate, z. B.:
- exotischer Weißkrautsalat
  - Geflügelsalat
  - griechischer Salat
  - sizilianischer Nudelsalat
  - Blattsalate wie Eisberg-, Lollo-rosso-, Eichblattsalat mit Dressing

### DESSERT

#### KÄSE

---

feine Käsespezialitäten mit Früchten garniert

oder

#### HAUSGEMACHTER FRUCHTSALAT

---

mit Kokos-Eierlikörschaum

oder

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

---

mit Grand Marnier