

Großes kaltes Gala- Buffet

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Ananas-Senfsoße

Rindercarpaccio mit frischem Parmesan, Pistazien und Basilikummousse

Edle Räucherfische mit Garnelen und frischer Papaya

Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeerpudding

Rosa gebratener Rehrücken mit gefüllten Rotweibirnen und frischen Feigen

Salat von Zuckerschoten mit gebratenen Scampis und Walnußöl

Schwarzgeräucherter Schinken mit Melonen-Variation

Brust vom Butterfasan mit Wachtelei und grünem Spargel

Schweinefiletmedaillons in krossem Speckmantel

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Karibischer Meeresfrüchte-Hühnchensalat in der frischen
Ananas

Galasalat „Bambu“ Eiersalat, Nudelsalat

Heißgeräucherte Garnelen im Kräutermantel

Feinste Brotsorten, Champagnermousse, Exotischer Obstsalat,
Früchtepralinen, Käsebrett

Pro Person 65,00€

Dieses Buffet können wir für Sie ab 40 Personen anrichten