

Festbuffet „Herzog Carl Eugen“ Ab 50 Personen

Baguette, Salzbutter und Olivenöl am Tisch für Sie eingestellt



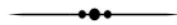
Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich und Zitrone

Shrimpscocktail mit Chicorée

Bunte Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola

Honigmelonenschiffchen mit italienischem Landschinken



Consommé vom Rind mit kleinen Maultaschen, Gemüsebrunoise
und Kräutern



Im Ganzen rosa gegartes Roastbeef live am Buffet tranchiert –
dazu servieren wir Sauce Hollandaise und Jus

Gebratenes Doradenfilet auf Tomaten-Lauchragout und Safran-Beurre blanc

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffelbutter,
Meersalz und schwarzem Pfeffer

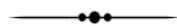
Beilagen:

Kartoffelgratin

Spätzle

Ratatouille

Gemüsereis



Parfait von der Himbeere im Baumkuchenmantel

Joghurtcreme mit Passionsfrucht

Mousse au Chocolat

Crème brûlée

Pro Person € 66,00