

Zum Jahreswechsel 2021/2022 bieten wir folgendes in Büffetform

Vorspeisen

Tatar vom Emdener Matjes - kalt geräucherten Lachs - Vitello Tonato
Serranoschinken vom Block - Garnelensalat mit Curry - Tataki vom Yellow Fin
Mediterrane Gemüse mit Rosmarin & Knobi - verschiedene Dips - Brotauswahl

Salate & Dressing`s

Jahreszeitliche Blattsalate - Strauchtomate - Gurkentangiatelle - Cole slaw
Panzanella - marinierte Minimorzarella - Rukola - Balsamikovinaigrette
Himbeervinaigrette - French Dressing - karamellierte Walnüsse - Kürbiskerne -
Crouton`s - Parmesan - Sonnenblumenkerne - Pinienkerne

Pasta & Co

Rosmarinkartoffeln - Kartoffelrösti - Steinpilzrisotto - Tagiatellini aus dem
Parmesanlaib mit Rosmarinsahne - Rosenkohl - Bimi - Kräutersaitlinge
Rahmwirsing - Kräuterspätzle

Von der Weide & aus dem Meer

Fjordlachs im Buchenspan - Frischlingsrücken - Kabeljaulion in geräucherter
Haut - Entenbrust - Filet vom Durocschwein - Hüftsteak vom Angus -
Lammrücken mit Datteln in Speck auf einem Spieß
Als Saucen : Krustentierschaum - Bernaise - Pfefferrahm - Orangensauce
Kräuterbutter - Zitronenbutter

Dessert & Käse

Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeerpüree - Crema Catalana -
Schokoladenmousse mit Mangosalat & Minze - Obstsalat
Glühwein/Waldbeerengrütze - Vanillesauce - Internationale Käseauswahl
mit Feigensenf