

Büffetvorschlag I

Vorspeisen

Räucherlachsrollchen gefüllt mit Senf-Dill-Honig-Frischkäse

Gebratene Zucchinischleifen mit Käsecreme und geröstetem Sesam

Luftgetrockneter Schinken und Melonenkugeln

Tartelettes gefüllt mit getrockneter Tomate, Schafskäse und Kräutern

mit hausgemachtem Brot, Brötchen und Buttervariationen



Hauptgang

Wolfsbarschfilet mit Gemüse im Pergament gegart auf Tomaten-Rucola-Risotto

Involtini vom Kalb gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Tomatenlinguine

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneter Tomate und Frischkäse mit Spinatknödeln

Perlgraupen-Gemüse-Pfanne mit frischen Kräutern und gebratener Tofu-Sesamschnitte

Dessert

Panna Cotta von der Tonka-Bohne auf einem Beerenspiegel mit Schokoladenbiscuit

Kaffeecreme auf getränktem Biskuite und marinierten Beeren

Sardischer Joghurtpudding mit Himbeerspiegel

Preis pro Person: 42,50 € inkl. MwSt.

Getränke

Mineralwasser Selters still & spritzig 0,75	4,50 €
Apfel-, Orangen-, Trauben- & Johannisbeersaft 0,3	3,10 €
Coca Cola, Light, Zero 0,3, Fanta 0,3, Sprite 0,3	
Zirndorfer Kellerbier vom Fass 0,3	2,80 €
Tucher Pilsener vom Fass 0,3	2,80 €
Tucher Helles Hefeweizen 0,5	3,80 €
Tucher Leichtes Hefeweizen 0,5	3,80 €
Tucher Dunkles Hefeweizen 0,5	3,80 €
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei 0,5	3,80 €
Becks Pils Alkoholfrei 0,33	2,80 €
2017 Rosso Passo 0,75	25,50 €
<i>Cuvée (Merlot & Sangiovese), trocken, Italien</i>	
2017 Colle dei Tigli 0,75	24,50 €
<i>Cuvée (Garganega & Cortese), trocken, Italien</i>	
Prosecco 0,1	3,80 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Sprudel) 0,2	5,50 €
Hugo (Prosecco, Holunder, Minze, Sprudel) 0,2	5,50 €
Lillet Wild Berry 0,2	5,50 €
Tee	1,80 €
Kaffee	2,20 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Heiße Schokolade	1,80 €