

Speisen

800 Einheiten Amouse Bouche aus

- Kartoffelpralinen mit Trüffel
- Scampi Tatare auf Dillsenf
- Maki Röllchen mit Lachs, Ei, Avocado und Thunfisch
- Beef – Balls an Chillinote



Frisch am Buffet tranchierter Prosciutto di Parma mit Auswahl an frischen Feigen und Honigmelonen in Olivenöl geröstetes Ciabatta

Belegte Canapés mit verschiedenen Belagen, wie Rauchlachs, Thonmousse, Eimousse, Saftschinkenflöckchen, Käse und Gemüse-Kräuterquark



Snackbuffet

Stroganoff vom Rinderfilet
an Cognacrahmsauce und grünem Pfeffer
Kürbis – Kartoffelpüree mit Sahne, Crème fraîche und Kerbel

Pasta Castellane
Tomaten, schwarzen Oliven und Medaillons vom Seeteufel

Vegetarische Paella – Pfanne
mit Safran, Rosinen und Marktgemüse



Dessertbuffet

Grosse Auswahl an Mini Desserts im Glas präsentiert

Kastaniencremé, Straccitellamousse,
versunkener Weichselkirschenkuchen

Mini-Patisserie auf den Gästetischen eingestellt



Mitternachtssnack

Weisswürstl und rassige Hong-Kong Würstchen
mit süßem und scharfem Senf, Laugenbrezel und Gebäck