

Apero



Amuse bouche in verschiedenen Variationen, wie

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

Weißes Tomatenmousse
im Glas mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Melone mit Parmaschinken und Lardo
garniert mit Feigen und Erbeerkonfit

Snackbuffet



Pochierte Lachsseite mit frischen Kräutern

Rosa gebratenes Rehgeschnetzeltes
an Preiselbeersauce
mit Kräuterspätzle und
Rosenkohl mit Orangenspalten

Risotto mit Eiskraut und
frischem Parmesan

Dessert



Assortierte Mini Pâtisserie

Verschiedene Desserts in kleinen Gläsern, wie

- Mini Fruchtsalat mit Joghurtglace
- Mascarponecreme mit Sauerkirschen und Biskuittaler
- Panna Cotta mit Himbeerdip
- Topfen-Beerencreme in der Schokotulpe

Mitternachtssnack



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