

**Mediterranes Büffet**

**Vorspeisen:**

*Lachsmedaillons mit Garnelen im Gemüsebouquet mit Limonenschaum auf Spiegelplatte*

*Ananas- und Melonenstücke mit Serannoschinken*

*Anti Pasti von Paprika, Auberginen, Zucchini mit Balsamicoessig*

*Rosa gebratenes Roastbeef und Entenbrust mit Feigensauce*

*Gefüllte Blätterteigtaschen mit Gemüse*

*Gebratene Geflügelleber mit Paprikasauce*

*Ziegenkäse im Speckmantel mit Ruccolasalat und Parmesan*

*Salat von Kartoffeln dazu bunte Zwiebeln in Senf-Marinade*

*Frisches Salatbüffet der Saison mit 2 verschiedenen Dressings*

**Hauptgang:**

*Stücke vom Mittelmeerfisch und Garnelen auf Frühlingsgemüse mit Champagnerrahm*

*Schweinefilet mit Feigensenfsauce und Frühlingszwiebeln*

*Geschmorte Lammhüfte in Balsamicosauce*

*Gemüselasagne*

**Beilagen:**

*Frische kleine Bandnudeln*

*Kleine Kartoffelchen in der Schale mit Rosmarin und frischen Kräutern*

*Safranreis*

*Verschiedene Brote/ Mini-Brötchen/ kleine Stangen mit Butter und Schnittlauchrahm*

**Dessert:**

*Verschiedene Cremes im Gläschen dekorativ angerichtet*

**Preis pro Person 30,50 €**