

**Flying Büffet**

**Alle Speisen werden in Gläschen, Schälchen oder kleinen Tellerchen vor Ort angerichtet und serviert**

*Saltim Boccaspieße von der Pute mit Salbei und Parmaschinken dazu Pesto Dip*

*Zitronengrasgepökelte Garnelen mit Sesam auf Wan Tan Gemüse*

*Pumpernickeltaler mit Tête Moine und Feigensenf*

*Pflaumen im Speckmantel auf Apfel-Lauchsalat*

*Vitello Tonnato mit Caravaglio Kapern und feinen Limonenfilet*

*Roastbeefroulade mit Sesamgemüse dazu Chilisenf*

*Bunter Gartensalat mit Scheiben von der Flugentenbrust mit Pflaumensauce*

*Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und frischem Basilikum im Glas mit Bündnerfleischstreifen*

*Yellow-Chicken Sate*

*Mini-Lammspieße gewürzt mit Ras el hanout auf Cous-Cous-Salat*

**Warm:**

*Ravioli mit Tomaten-Basilikumragout*

*Gelbes und Rotes Paprikasüppchen mit Kräuter-Rinderfilet*

*Hausgebeizter Lachs auf kleinem Reibekuchen mit Senf, Chili und Creme Fraîche*

*Schweinefilet in der Erdnusskruste auf Wasabigemüse und Kartoffelgratintalern*

**Dessert:**

*Bailey's-Espuma auf einem Ragout von Waldfrüchten*

*Mascarponecreme mit Kiwisalat*

*Mininatas mit Ahornsirup auf Kardamomfrüchten*

**Preis pro Person 40,50 €**