



Angebot mediterranes Buffet

Vorspeise

Melonenauswahl mit Seranoschinken

—

Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und Basilikumpesto

—

Vitello Tonnato

—

Paprika - Kartoffeltortilla mit Aioli

—

Antipasti Auswahl

mit gegrilltem Gemüse, eingelegten Artischocken, Champignons in Sherry und Oliven

—

Hausgebeizter Fjordlachs
mit Misoschmand

—

Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Bohnen und Schafskäse

—

Steinofenbaguette

Hauptgang Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef
an Rosmarinjus

—

Saltimbocca vom Landschweinfilet
mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken

—

Saftige Hähnchenbrust in einer Parmesan - Eihülle
mit Tomatensugo

—

Peperonatagemüse

—

Kartoffelgratin

—

Tagliatelle

—

Mediterranes Schmorgemüse

Dessert

Tiramisu im Gläschen

—

Joghurt Panna Cotta mit Erdbeeren

Kostenaufstellung

Buffet	41,00 € pro Person
Koch und Ausgabepersonal ab/bis Brigachtal	39,00 € pro Stunde/Kraft
Teller und Besteck für das Essen	4,00 € pro Person
Fahrt und Equipment Pauschale	90,00 €

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei, für Kinder von 5 bis 11 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Essenpreise zuzüglich 7% Mwst, alle anderen Preise zuzüglich 19% Mwst.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von unserer Homepage.