

Büffet „Excelsior“

Suppen zur Auswahl

- A Steinpilzsüppchen mit Pistaziensahne*
B Klare Wildessenz mit Trauben und Rosmarinflädle
(am Tisch serviert)

Vorspeisen

Rosette vom geräucherten Wildlachs auf warmen Kartoffelplätzchen mit Lachskaviar
Geeistes Mousse von der Kirschtomate mit Flusskrebse, Tranchen von der Entenbrust an
Friesseesalat und Blutorange, Ziegenkäse - Tomatenconfit im Weinblatt, Forellentörtchen
auf Lachsmousse, Vol- au vents mit Garnelen und Muscheln, Sylter Austern mit
Chesterbrot, Kaninchen-Carpaccio an Dijon-Senf Marinade, Pesto-Tomaten- Bruchetta,
Galia Melone mit Nusschinken und Portwein marzerisiert

Salate

Hummersalat in der Kokosnuss, Kressesalat mit Avocado, Tomaten-Mozzarellasalat,
Ruccolasalat mit Spargelspitzen, Orangen-Erdbeer-Salat mit Sellerie, Hasensalat

Kalte Fische

Hummer und Languste auf „Blumenmädchen Art“, Fjordlachs, „Bellevue“
(je nach Fangsaison und Personenzahl, z.B. Blauhai o. Schwertfisch sowie Barracuda und
Erdbeerfisch)

Warme Fische

Tandori Garnelen, Scampi-Satays auf Zitronengras, Jacobsmuscheln in Kaviar - Sabayon,
Lachsklößchen in Rieslingsauce

Geflügel und Wildereien

Truthahn „Marvaux“, Rehrücken à la Montmorency, Bressler Ente gefüllt,
Rebhuhn „Chaud Froid“, Wildschweinsrücken flambiert, Rotwild mit Rosmarinkruste

Warme Fleischspeisen

Lammkrone auf Mangoldsockel, Kalbsrücken „Weddendorf, Rehkeule „Diana“,
Schweinefilet mit Ziegenkäse gefüllt, Milchferkel vom Spieß, Wildschweinskeule

Aufläufe

Lachsauflauf „Diva“, Rosenkohl - Mandelgratin, Fenchel-Tomatenauflauf

Beilagen

Safranrissotto, gebackene Kartoffelecken, Serviettenknödel, Apfel- Kartoffelgratin,
grüne Gnoccis, Schwarze Nudeln, Karamellisiertes Blaukraut, Ratatouille, gebackene
Zucchini, Wirsingsäckchen

Käsevariation“ Vier Länder“

Ausgesuchte Käse aus Italien, Frankreich, Schweiz und Deutschland

Dessert

Schokoladenträne mit Kirschmousse, gefüllte Feigen im Kokosmantel, Beerenterrine auf
Mangoschaum, Tiramisu, verschiedene Petit-fours

Pro Pers. 33,20 €