

Rössel- Büffet

Suppen zur Auswahl

- A** ***Geflügelbouillon „Royal“***
B ***Grüne Kräutercreme mit Tomatensahne***
 (am Tisch serviert)

Vorspeisen

***Galia Melone mit Nusschinken, Forellenfilets im Kräutercrepes,
Räucherlachs-Bruchetta, Avocadosalat mit Tiefseegarnelen,
Frühlingsröllchen mit Asia-Dip, Matjestartar in der Muschel,
Kleine Teufelchen- Pflaumen im Speckmantel***

Salate

***Broccolisalat, Ruccolasalat mit Champignons in Parmesan,
knackiger Bauernsalat , Zucchini-salat mit Lachstreifen
- verschiedene Dips und Dressings -***

Geflügel

***Ganzer Truthahn, Französisches Bauernhähnchen, Ente im Schlafrock,
Perlhuhnbrüstchen „Caud-Froid“, Wildente „Lukullus“***

Fisch Variationen

***Ganzer pochierter Fjordlachs, Knurrhahn, Räucheraal,
Butterfly – Garnelen, Räucherlachs an Dill-Senf-Honigsauce
(warm) Lachs und Steinbeißer auf Schwarzen Nudeln in Safransauce***

Fleisch vom Spieß am Büfett tranchiert

***Krustenschinken, Kaminbraten, Rouladen, Hähnchen „Tandori“
Pfeffersauce, Dijonsensauce, Calvadosauce***

Beilagen

***Apfelrotkraut, Ratatouille, gebackene Zucchini, Thymianreisotto,
Kartoffelgratin, Folienkartoffel mit Sauerrahm, verschieden Früchte***

Aufläufe

***Gemüse-Kartoffelgratin, Auberginentagiatelle, Tortellini – Auflauf,
verschiedene Lasagnen, Grüne Gnochts mit Shrimps***

Käsebrett

***Auswahl von Rohmilchkäse, gebackene Schafskäsewürfel, Brie, Gorgonzola
und Rotschimmelkäse***

Dessert

***Marmoriertes Moussè au chocolate,
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce***

Pro Pers. €21,50