

„AfterWorkBuffet“

Jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr

„Je Frühjahr, desto besser!“



Crème von frischem Bärlauch
mit Schafskäse und Croutons



Baguetteauswahl
Aioli,
Kräuterquark & Dipp
Salat- und Rohkostauswahl
mit zweierlei Dressings
Cantaloupemelone
mit Serranoschinken
Crepesroulade
vom Räucherlachs mit Frischkäse

Frühlingsquiche
mit frischem Bärlauch und
Kräuterschmand
Gefüllte
Hähnchenbruststreifen
mit Tandoori mariniert auf Cole Slaw
Asiatischer Rindfleischsalat
mit Sesam und Blütenhonig
Italienische Antipasti
mit frischem Parmesan



Putenbrust „Piccata Milanese“
in Parmesan-Eihülle auf Sauce von
getrockneten Tomaten

Schweinefiletmedaillons
auf Ratatouillegemüse
und Salsa Verde

Lachssteak in Sesam paniert
auf Tomaten-Frühlingslauchgemüse
mit Rotweinsauce

Am Buffet zubereitet:
Spaghetti „aglio e olio“
mit Kirschtometenconfit

dazu:

Kräutergnocchis, Gemüseauswahl, Risoleékartoffeln, Kräuterreis und Bratkartoffeln



wechselnde Dessertvariationen:

hausgemachte
Mousse au chocolat

Vanille-Quark-Dipp
mit frischen Früchten

Apfelstrudel
mit Vanillesauce



16,90 €
pro Person