

Büffet Mediterrane

Aus Garten, Feld, Wiesen und Beet

Saisonale Salate mit diversen Toppings & Dressings
Milchmozzarella/ bunte Tomaten/ Thaibasilikum/Balsamico/ Fleur de Sel
Antipasti mit frischen Kräutern

Aus Meer, Fluss und See

Saiblingsfilet /Fenchel-Orangengemüse oder
Steinbeißer-Saltim Boca mit Weißweinjus

Fleischlust

Mediterraner Kräuterbraten vom Entre Côté oder
Spanisches Zitronenhähnchen mit Oliven, Artischocken, Knoblauch & Strauchtomaten

Live Cooking

Aus dem Parmesanlaib
frische Pasta/ zweierlei Pesto / Kirschtomaten / Rucola / Pinienkerne

Beiwerk

Gegrilltes Gemüse / Zucchini / Karotte / Paprika/ Champignon
Rosmarin,-oder Zitronenkartoffelchen

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchgnocchi / grüner Spargel / Kräutersaitlinge / Honigtomate

Naschwerk (im Gläschen serviert)

Panna Cotta mit Karamellcrunch
Erdbeer/ Tiramisu Saison / Schokoladentarte

Preise auf Anfrage