

## **Buffetvorschlag 4 – „De Lux“**

*Roastbeefröllchen mit Remouladensauce  
Variation von Räucherfischen mit Cocktailsauce  
Ganze pochierte Lachsforelle mit grüner Sauce  
Krevettencocktail mit Früchten  
Schweinemedallions und Entenbrust „kalt“ - bunt garniert*

\*\*\*

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry*

\*\*\*

*Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum  
Gurkensalat, Möhrensalat mit Nüssen  
Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven  
Käse – Lauchsalat mit Ananas  
Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eisbergsalat mit Dressing*

\*\*\*

*Tranchen vom Lachs auf Kressesauce  
Schweinemedallions in Calvados – Zimtsauce  
Kalbsragout mit Spargel und Champignons  
Gratinkartoffeln, Serviettenknödel, Butterknöpfle  
Gemüseauswahl mit Hollandaise*

*Käseauswahl vom Brett mit Partybrötchen, Trauben*

\*\*\*

*Mousse au chocolate  
Himbeercreme mit frischer Minze  
Bayerische Creme mit Orangenkompott*

### **Preisstaffelung:**

ab 20 Personen: 34,00 Euro  
ab 30 Personen: 31,00 Euro  
ab 40 Personen: 29,50 Euro