

## Büffet „Deutsch 2018“

### Kalte Speisen

- Auswahl von Bio-Salaten mit Rotwein & Sylter Dressing
- Roast Beef | Meerrettich
- Gurkensalat mit Schrimps | Schmand
- Gepökelte Rinderbrust
- Fermentiertes Kraut | Honig
- Rote Beete | Freienorlaer Schafskäse | Orange
- Marinierter Harzer Roller mit Zwiebelsprossen
- Auswahl von geräucherten Fischen
- Bayrische Wurstspezialitäten | Obatzter
- Brotauswahl | Brezeln

### Warme Speisen

- Kartoffeleintopf | Bacon | Lauch
- Saiblingsfilet | Butterschaum
- Geschmorte Kalbsbacken
- Saisonale Gemüsevariation
- Kartoffel-Sauerkraut-Pfanne
- Schupfnudeln
- Kartoffel-Gratin

### Dessert

- Grießflammerie mit Aprikosen
- Apfelbeignets Vanille Soße
- Roter Beerensalat mit weißem Schokoladenmousse
- Brownie | Nüsse | Schokolade

Pro Person 44 €

Mit „Tisch-Vorspeisenbüffet“ serviert | Zuschlag 5 € p.P

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.  
Kleine Änderungen vorbehalten!

## Büffet „Mediterran 2018“

### Kalte Vorspeisen

- Gelbe Linsensalat | Mango | Minze
- Baby Leaf-Salat mit Amalfi-Zitronendressing
- Fenchel- Birnensalat | Pecorino | Pinienkerne
- Risoni | Sardellen | Artischocken
- Paprika | Tomaten | Lardo | Gremolata
- Griechische Antipasti
- „Aglío e olio“ | Kapern | Rauke
- Mediter. Schinkenspezialitäten | Patanosta chorizo
- Käsespezialitäten mit Mostardes
- Brotspezialitäten wie Baguette, Chiabatta, Focaccia
- Olivenöl | Pesto | Tapenade

### Warme Speisen

- Süßkartoffelcrèmesuppe | Chorizo | Salbei
- Butterfisch | Dorade | getrocknete Tomaten | weißer Tomatenschaum
- Kalbssaltimbocca | Marsalaschaum
- Mallorca Hähnchen
- Kartoffel-Oliven-Gratin
- Mediterranes Gemüse
- Safranlinguine

### Desserts

- Tiramisu mit Erdbeeren im Glas
- Orangen - Panna Cotta
- Mandelmousse | Feigen
- Carpaccio von exotischen Früchten

**Pro Person 49 €**

Mit „Tisch-Vorspeisenbüffet“ serviert | Zuschlag 5 € p.P.

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.  
Kleine Änderungen vorbehalten!

## Büffet „SCALA International“ 2018

### Kalte Speisen

- Rote Bete Carpaccio | Trauben | Bleu d'Auvergne
- Gurkenlassi | Hausgebeizter Lachs
- Salat von Chorizo | geschmorter Paprika | Sardellen
- Mango mit Büffelmozzarella & Raddichio
- California Roll | Ingwer
- Internationale Käseauswahl mit Mostardas
- Crostinis | brauner Wiesenchampignon
- Kabeljau | Oliven
- Geräucherter Pfeffersaibling | Selleriesalat

### Warme Speisen

- Gelbe Tomatencrèmesuppe
- Doradenfilet | wilder Brokkoli
- Gratiniertes Roastbeef | Portweinjus
- Bio Huhn mit Tomate | Olive | Curry
- Saisonale Gemüsevariation
- Sepia & Safranlinguine
- Salbeignocchis
- Duftreis mit Curry

### Dessert

- Karamellschokoladenmousse | Kakaobohne
- Macadamia Crème Brûlée
- Himbeer Crémeux
- Tiramisu im Glas | Erdbeeren

Pro Person 55 €

Mit „Tisch-Vorspeisenbüffet“ serviert | Zuschlag 5 € p.P.

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.  
Kleine Änderungen vorbehalten!



## Büffet „Imbiss 2018“

### Kalte Speisen

- Avokado-Schrimpscocktail
- Rote Bete | Feta
- Crostini | Brie | Walnüsse
- Antipastispieß mit Mozzarella
- Hähnchenbrust Saté | Kokosmilch
- Caesar Salat mit Parmesan und Bacon

### Warme Speisen

- Saltimbocca vom Schweinefilet
- Penne "Arabiata"
- Duftreis

### Dessert

- Kaffee - Crème brûlée
- Karamellmousse | Milchmädchen
- Zitronentarte

Pro Person 29 €

Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen.  
Kleine Änderungen vorbehalten!