

Büffet „Deutsch 2019“

Kalte Speisen

- Auswahl von Bio-Salaten mit Rotwein & Sylter Dressing
- Eiersalat | Lauch
- Kirschtomatensalat | Leinsamen
- Kassler und Rinderzunge | Preiselbeersenf
- Matjessalat
- Rote Beete | Freienorlaer Schafskäse | Orange
- Mariniertes Harzer Roller mit Zwiebelsprossen
- Auswahl von geräucherten Fischen
- Bayrische Wurstspezialitäten | Obatzter
- Brotauswahl | Brezeln

Warme Speisen

- Kartoffelcremesuppe | Bacon | Lauch
- Saiblingsfilet | Butterschaum
- Tafelspitz | Meerrettichsoße
- Saisonale Gemüsevariation
- Kartoffel-Gröstl
- Schupfnudeln
- Spätzle

Dessert

- Palatschinken
- Schwarzwälder Kirschdessert
- 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 2019“

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
- „Aglíó 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“ 2019

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
- Crostini | Brie | Walnüsse | Honig
- gebratene Garnelenpfanne
- Geräucherter Pfeffersaibling | Karotten und Knoblauch

Warme Speisen

- Weiße Bohnensuppe | Lavendel | Vanille
- Lachs | Butterfisch | Fenchel | Parmesanschaum
- Gefüllte Kalbsstücke | Aprikose | Mandeln
- Bio Huhn mit Tomate | Olive | Curry
- Saisonale Gemüsevariation
- Sepia & Safranlinguine
- Salbeignocchis
- Duftreis mit Curry

Dessert

- Orangenschokolademousse | Bergamotte
- Kaffee Crème Brûlée
- Guave Crémeux
- Mozartkugeldessert im Glas

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 2019“

Kalte Speisen

- Bruschetta
- Griechischer Hirtensalat
- Gebackene Garnele | Guacamole
- Antipastispieß mit Mozzarella
- Bündnerfleisch | getrocknete Feige | Ziegenkäse
- Caesar Salat mit Parmesan und Bacon

Warme Speisen

- Thai Curry | Erdnüsse | Rohkost
- Pad Thai
- Duftreis

Dessert

- Chiapudding mit Kokos
- Passionsfruchtcreme | Erdbeere
- Mangocrumble

Pro Person 29 €

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