

Unser Buffet zu Ostern

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe mit Kräutercroûtons

Vitello Tonnato mit Kalbfleisch unter einer würzigen Thunfischsoße

Grünpargel-Ceasar-Salat mit Knoblauchgarnelen

Gemischte Antipasti Platte

Grünpargel-Bruschetta mit einem Hauch von Bärlauch

Räucherfischauswahl mit allerlei Fischvariationen

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und einer Auswahl verschiedener Rohkostsalaten

Klassisches Tomate-Mozzarella

Käseauswahl

Hauptgerichte

Lammkeule im Heu gegart, Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Rotbarschfilet auf Ofengemüse mit Zitronensauce

Gefüllte Hähnchenbrust mit Ricotta und Spinat dazu Grünpargelrisotto sowie geschmolzene Tomaten

Kartoffel-Bärlauch-Auflauf (Vegan)

Desserts

Mohn-Cheesecake-Trifle im Glas mit Himbeeren und Butterkeksen

Ofenfrischer Rhabarber-Crumble mit Vanillesauce

Auswahl von frischem Obst

