



Buffet „Paris“

Preis pro Person: € 52,00

warm:

Lammrücken unter der Kräuterkruste „Provence“

mit Rosmarinjus
feinen Haricot verts
pommes gratin

Atlantikzungenfilets „Biariz“

auf Blattspinat
mit Champignonköpfen
Sauce Bearnaise

kalt:

Pyramide von Riesengarnelen

mit feiner Pistazien- Cocktailsauce

Roastbeefpyramide mit Essiggemüsen

Sauce Remoulade

-als Schauplatte-

Truthahnbrust, geräuchert

auf Waldorfsalat (mit Nüssen wenig Mayonnaise ¼)
mit Früchten garniert

Rucola Salat mit gebratenen Champignons und Austernpilze

geröstete Pinienkerne
Balsamico-Dressing

Rauchfischplatte „Marseille“

ganzer Lachs pochiert
mit geräuchertem und gebeiztem Lachs,
Schillerlocken, Forellenfilets
und Garnelen

-als Schauplatte-

Käsebrett „Normandie“

mit frischen Früchten

Auswahl von frischen Backwaren

mit Butter und Kräuterbutter

Dessert:

Mousse au chocolat

blanc et noir

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Salat von Baby-Ananas

mit Erdbeersahne

Erdbeer-Quarkspeise

mit Mascarpone und frischen Früchten