

Küchenmeister Spezial

Grünes und Knackiges im Gläschen serviert

Gurken-Dill-Salat und fruchtiger Karottensalat
Griechischer Salat mit Hirtenkäse & Oliven

Kalte Küche

Internationale Käsespezialitäten mit Früchten garniert
dazu frische Brotvariationen
Edler Serranoschinken mit marinierten Galia-Melonenspalten,
Salat-Rauke und gehobeltem Grano Padano

Warme Köstlichkeiten

Gebratenes Schollenfilet auf Rahmsauerkraut
Schweinefilet auf Champignonrahm mit Käse überbacken
Gebratene Hähnchenbrust mit Spinat-Fetafüllung
auf Pfannengemüse

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Pesto-Rosso-Pasta

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

ab 20 Personen buchbar / Buffetbeispiel
Preiskalkulation erfolgt tagesaktuell

