

MENÜ TAUFE/ERSTER GEBURTSTAG

MENÜ 3

SUPPE Terrinen auf die Tische

- Hausgemachte Brühe mit Nudeln

oder

- **saisonale Suppe**

Frühling- Spargelcremesuppe

Sommer - Brokkolisuppe

Herbst - Geröstete Paprika-Tomatencremesuppe

Winter- Kürbissuppe

HAUPTGERICHT Platten auf die Tische

- Confierte Entenkeule in Johannisbeer- und weißer Schokoladensauce
- Schweinefilet in Pilzsauce
- Kabeljaufilet in Zitronen-Kardamomsauce

BEILAGEN zum Hauptgericht

- Gnocchi mit Parmesan
- Wasserkartoffeln mit Dill
- Ofenkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Rote-Bete-Salat
- Blaukohl mit Aprikose, Zimt und französischem Senf
- frisches Gemüse

HÄPPCHEN (Wähle 7)

- Hering-Mix: mit Zwiebeln in Öl, in Currysauce, mit Sahne
- Braten- und Wurstplatte
- Eier in Tatarsauce
- Gefüllte Eier
- Polnischer Gemüsesalat
- Brokkolisalat mit Knoblauchsoße, überbacken mit Fetakäse
- Reissalat mit geräuchertem Hähnchen und Ananas
- Kartoffelsalat mit Speck
- Salat mit Avocado und Prosciutto-Schinken
- Muffins gefüllt mit geräuchertem Lachs und getrockneten Tomaten
- Käseplatten (verschiedene Schimmelkäsesorten)
- Rohkostplatte: Salat-Mix, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Mozzarella, gegrillte Hähnchenbrust

Saucen: Vinaigrette, Joghurt – zum selbst Mischen und am Buffet serviert

SÜßES Buffet

- Joghurtkuchen mit Äpfeln und Mandeln
- Browniekuchen

Kombiniere das Angebot mit einer TORTE

GETRÄNKE

- unbegrenzte Getränke mit und ohne Kohlensäure, Wasser
- Kaffee-/Teebuffet nach Wahl

Preis: ca. 55 EUR / Person