

## Warmes Buffet

### Kaltes begleitend durch den Abend

Sommerliche Salatvariation mit Lollo Rosso, Ruccola und Chicoree dazu geröstete Casheykerne und Orangen - Joghurtdressing

\*

### Die Hauptgerichte am Abend

Zartes, gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate – Mozzarella an Basilikum - Käsesauce

\*

Gebratenes, mariniertes Pangasius mit Kräuterkruste – mediterran angerichtet mit frischer Zucchini, Aubergine und Tomatenwürfel

\*

Würzige Kaninchenkeulen mit Wurzelgemüse an Rosmarin – Weißweinsauce

\*

Weiche Zunge von Hausschwein im Fond angerichtet

\*

dazu reichen wir Ihnen

Kleine in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln, hausgemachte Ruccola - Semmelknödel und eine Jasmin ( Duftreis ) - Wildreismischung

\*

### Bunte Marktgemüseplatte der Saison

Mandelbrokkoli, feine bunte Honigmöhrrchen, junger Mais, Prinzessbohnen und frischer Blumenkohl an Sauce Hollandaise

Sowie

frischer Spargel mit Butter und separater Hollandaise

\*

### Dessert am Abend

Edle Vanille – Quarkcreme mit frischen Beeren und Dekor

\*

Bunter portionierter Obstwasserfall mit Früchten der Saison

**Das ist ein Angebot vom Catering & Veranstaltungsservice Jan Döring  
Mit einem Buffet von unseren kreativen Köchen wird Ihre Feier zum Erlebnis.**