

Gala Buffet zum Pokal-Finale Deutscher Schützenbund

Vorspeisen zum Appetit holen

- Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum
- Crostinis (in Olivenöl gebackene Weißbrotscheiben mit geröstetem Gemüse)
- Pasteten gefüllt mit Seelachsschnitzeln, Fleischsalat und Kaviar
- Hackfleischbällchen mit Senf und Weißbrot zubereitet
- Gefüllte Eier mit Kaviar und Lachsschnitzeln
- Roastbeef rosa und Schweinerücken am Knochen mit hausgemachter Remouladensauce
- Hähnchenbrustfilet Natur, garniert mit Ananasscheiben und Erdbeeren und Frucht Currysauce
- Feiner luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone
- Vitello Tonata von geräucherter Putenbrust und Thunfischsauce
- Gefüllte Tomaten mit Gemüsesalat
- Geflügelcocktail mit frischem Obst und Currydressing
- Kasslerrücken auf pikantem Gemüsesalat

Fisch für die Feinschmecker

- Norwegische Lachsforelle
- Ganzer Lachs "Stavanger" pochiert mit Sahnemeerrettich
- Forellenfilet im Steinofen geräuchert
- Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Salate für die Fitness von unserer Salatbar

Salatvariationen:

- Eisberg, Ruccola, Chinakohl, Radicchio
 - Fleischtomaten, Gurken, Paprika
 - Steinoliven Grün & Schwarz
 - Feuerbohnen, Mais
 - Zwiebelringe, Fetakäsewürfel
- dazu French und Joghurtsauce, Essig-Öl und Balsamico

Hausgemachte Salate

- Fruchtiger, scharfer Glasnudelsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen
- Champignon Salat mit getrocknetem bunten Pfeffer, Meersalz und Limettensaft
- Hannoverscher Eiersalat
- Krautsalat

Brotvariationen:

- Gerstebrot, Korn an Korn, Zwiebelbrot
- Kaviarstangen, Köhlerbrot mit Haferflocken
- ofenfrische Käsebrötchen, Körnerbrötchen, Rosinenbrötchen und Laugenbretzel, dazu Landbutterwürfel

Dessert für die Genießer

- Schokoladentraum mit feiner Vollmilchschokolade und Keksen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Bayrische Creme dazu Vanillesauce

Käse schließt den Magen

- Internationale Käsespezialitäten:
- Emmentaler, Edamer, Schafskäse, Alter Amsterdamer und Parmesan
- Brie serviert mit hellen und dunklen Trauben und Salzgebäck

Hauptgerichte

- Schweinerückenbraten „Provencale“ mit feiner Kräuter Senfkruste und pikanter Burgundersauce
- Rahmgeschnetztes „Züricher Art“
- Schweinekeule am Buffet tranchiert

Beilagen

- Gemüse der Saison mit Hollandaisesauce
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Reis

!! Preis p.P 19,90 Euro !!