**Gourmet -Büfett**

* **Erdbeer Prosecco**
* **Suppe**

Geflügelbouillon mit Spargel

* **Vorspeisen**

Austern „Sylter Royal“

Würzige Mailänder Salami

Gefüllte Eier mit Lachs Kaviar

Antipasti-Platte, Garnelen im Teig gebacken

Variation von hausgemachten Pasteten & Terrinen

* **Salatbuffet**

Den Jahreszeiten entsprechendes Salatbüffet,

mit

vier hausgemachten Rohkostsalaten

* **Hauptgang**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfifferlingen

&

Barbarie Flugentenbrust, zartrosa gebraten dazu Orangensauce

&

Lachsmaultaschen in feiner Shrimps Sauce

* **Beilagen**

Herzoginkartoffeln

Aromatische Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Ratatouille

* **Dessert**

Crème Brûlée, Tiramisu

Eisbombe

* **Französische Käsespezialitäten**
* **Preis ohne Getränke mit Getränke \* Kinder ab 7 Jahre**

**56,00€ 76,50€ 27,00€ / \*35,00€**

* Sekt,Champagne und Spirituosen wird Extra berechnet