**Gourmet -Büfett**

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

Geflügelbouillon

* **Vorspeisen**

Austern „Sylter Royal“

Würzige Mailänder Salami

Gefüllte Eier mit Lachs Kaviar

Antipasti-Platte, Garnelen 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * *Preis ohne Getränke*   ***56,00 €*** | *Kinder unter 4-6Jahre*  ***22,00 €*** | *ab 7-13 Jahre*  ***28,00 €*** |
| *Getränke Pausche\*\*\**  ***20,50 €*** | *Getränke Pausche*  ***12,00€*** | *Getränke Pausche*  ***14,50 €*** |
| * *Champagne und Spirituosen wird Extra berechnet \*\*\** | | |

Crème Brûlée,

Tiramisu

* **Französische Käsespezialitäten**