|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gourmet-Büfett** | | | | | | | |
| * ***Empfang*** | | |  | | |  | |
|  | *Erdbeer-Prosecco* | | | | | |  |
| * ***Vorspeisen*** | | |  | | |  | |
|  | *Austern „Sylter Royal“*  *Würzige Mailänder Salami*  *Gefüllte Eier mit Lachs Kaviar*  *Antipasti-Platte, Garnelen mit Knoblauch*  *Variation von hausgemachten Pasteten & Terrinen* | | | | | |  |
| * ***Salatbüfett*** | | |  | | |  | |
|  | *Den Jahreszeiten entsprechendes Salatbüffet,*  *mit*  *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* | | | | |  |
| * ***Französische Käsespezialitäten*** | | | | | | | |
| * *Preis ohne Getränke*   ***55,00 €*** | | | | *Kinder 4 - 6 Jahre*  ***23,00 €*** | *ab 7-13 Jahre*  ***29,00 €*** | | |
| * *Getränkepauschale*   ***20,50 €*** *für 6,5 Stunden\*\*\** | | | | *Getränkepauschale*  ***12,00€*** | *Getränkepauschale*  ***15,00€*** | | |
| * *Sekt,**Champagne und Spirituosen wird extra berechnet \*\*\** | | | | | |  | |
| * *Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Kaffee \*\*\** | | | | | |  | |