|  |
| --- |
| **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 \*\*\**
 |  |