

## Spargelbuffet

14. Juni 2019

### Vorspeisen

**Gebackener Mini Thaispargel im Tempuramantel**  
auf buntem Bulgur- Gemüse- Salat und Joghurt- Limonen- Dipp

**Gefüllte Paprini und Champignonköpfe**  
mit herzhafter Frischkäsecreme in einem milden Dressing

**Salat von wildem Spargel und Datteltomaten**  
mit gegrillten Riesengarnelen in Kräuterbutter

**"Pomodori Mozzarella"**  
Mozzarella Bambinis und Cocktailtomaten  
mit Basilikum- Pinienkernen- Creme mariniert

**Gegrillte Feigen "Pastirma"**  
mit einem Hauch Portwein

### Suppe

**Cremiges Spargelcremesüppchen**  
mit Lachslolli

### Hauptgerichte

**Ribeye Steak vom Lavastein Grill**  
in Pfefferrahmsauce,  
dazu Böhnchen im Speckmantel und saisonales Marktgemüse

**Frischer weißer Stangenspargel vom Hünxer Feld**  
- Sauce Hollandaise und zerlassene Butter -  
dazu neue Kartoffeln

**Roher und getrüffelter gekochter Schinken**  
aus dem bayrischen Ländle

### Vegetarisch / Vegan

**Gefüllte Zucchini- Schiffchen**  
mit einer pikanten Füllung aus Zwiebeln,  
Paprika, Champignons und Bulgur,  
an einer Basilikum- Tomaten- Sauce

### Von der Front Cooking Station

**Auszug von Edelfischen**  
mit raffinierten Dipps und außergewöhnlichen Gewürzen  
dazu Linguine

### Salat

**Frische bunte Marktsalate der Saison**  
mit klaren und gebundenen Dressings

**Spargelsalat mit Limonen- Creme fraîche- Dressing**  
angerichtet in der Babyananas

**Salat von grünen Zebra Tomaten und wildem Spargel**  
mit Basilikum- Öl und Cidre Essig

### Aus der Bäckerei

**Reichhaltige Brot-, Baguette- und Brötchenauswahl**  
mit Ziegenfrischkäse und Trüffelbutter

### Dessert

#### **Tiramisu**

mit frischen Früchten und Beeren umlegt

#### **Frische Erdbeeren**

mit Amaretto, Zucker oder frischer Schlagsahne

#### **Vanilleeis**

mit heißen Kirschen und Schlagrahm