

Spargelbuffet

26. Mai 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

Saftig gegrillte Schweinelendchen
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

Norwegisches Lachsfilet in schäumender Butter gebraten
mit einer Senf- Honig- Dill- Sauce,
dazu Kartoffelplätzchen und Nudelnester

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