



Schlossbuffet Gala

Kalte Speisen

Rucculasalat in Balsamicoessig mit gehobeltem Parmesan
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und frischem Basilikum
Mariniertes Gemüse mit Ziegenfrischkäse
Couscous-Salat mit geröstetem Sesam und Pinienkernen
Marinierte Garnelen und Saté-Spieße
Carpaccio vom Ochsenfilet
Vitello Tonnato mit Apfelkapern
Lachs Bellevue – ganzer pochierter Lachs mit dreierlei Saucen
Brotkorb, Butter, Kräuterquark

Warme Speisen

Bouillabaisse von Edelfischen und Garnelen
Perlhuhnbrust auf honigglasiertem Spitzkohl
Lammbraten auf Bohnenragout
Hausgemachte Herzoginkartoffeln
Saltimbocca vom Doradenfilet mit frischem Salbei auf Trüffelrisotto

Käse & Dessert

Caffee-Schokomousse
Crème Brulée mit Cassisblaubeeren
Panna Cotta mit Erdbeerspiegel
Käseauswahl mit Feigensenf, Trockenfrüchten und frischen Feigen

p.P. 40,50 €*

**ab 30 Personen. Preisänderungen vorbehalten.*