

Spargelbüffet

Suppen und Vorspeisen

Salate vom Büffet

Spargelcremesuppe

Marinierter Spargel in
Kräutervinaigrette, Fetakäse

Seranoschinken mit Ruccola,
Erdbeeren Parmigiano und
Balsamicoglace

Quinoasalat mit Cashewkernen,
Erdnüsse Spargel und Früchte

ganze pochierte Lachsforelle

Räucherlachs, Makrelen und
Fischterrinen mit Frischkäse
roten Zwiebeln steirischer Kren

Spinatsalat mit Gorgonzola
Kräutersaitlinge, confierte
Tomaten und marinierter Spargel

„Salat Nizza“

Thunfisch, Zwiebeln, Spargel,
Gurke und Tomaten

„Antipasti“

Paprika, Zucchini, rote Zwiebel
gegrillter grüner Spargel

Spargelmousse mit
Büsumer Krabben

Guacamole mit Eismeergarnelen

Wakamee Algen, Cocktailgarnelen
Thai - Spargel, Chili Soße

Hauptgerichte

Weißer und gegrillter grüner
Stangenspargel vom Landwirt
Mall aus Schwörzkirch

Spargel mit Pilzen in
provenzalischer Sahnesoße

Sc. Hollandaise zerlassene Butter
Butterkartoffeln, Krokette
Kräuterflädle

Gebackene Spargelspitzen und
Asia Dim Sum mit
Remouladensoße und
Süß/saure Soße

„Thaicurry“

Gebratene Garnelen mit grünem
Spargel und Wokgemüse in roter
Currysoße (Scharf)

Gebratenes Zanderfilet auf
Frühlingslauch – Spargelragout in
Bärlauchsoße

Spargeltortellini a la panna mit
Erbsen in Sahnesoße

Kalte Beilagen

Bauernschinken, Parmaschinken,
und Schwarzwälder Schinken

Warme Beilagen

Schnitzel "Wiener Art"

Sous vide gegarte Beinscheiben
vom Bio Taurusrind
am Stück gekochter Beinschinken

Auswahl verschiedener Weich und
Hartkäse, Trauben, Melone,
Ananas

Preis pro Person € 39.80