

Menü

VORSPESIEN

Rosa Lendenbraten

Grüner gegrillter Spargel, eingelegte Rettich-Radieschen und würzige Kräutereicreme

Wilder Stremelachs geräuchert vom Buchenholz

Nordischer Erdapfelsalat mit Schmorgurken

Frischer Tomatensalat

Rote Robeljau und Kräutermarinade

Auberginenmezze

Sonnengetrocknete Tomate, Rübengemüse, Petersilie, Minze, Knusperbrot und veganer Joghurt

CAESAR SALATBAR

Pulled Chicken

Parmesan, Vollkorncroûtons, Tomate, Bacon, Ceaser Dressing und Sonnenblumenkerne

BOWLSTATION

Chefs Asia Bowl

Sushi Reis, Datteltomaten, Avocado, Erdnüsse, Rinderfilet, Sesamöl, Wakame Thai Basilikum, Sprossen, Zucchini und Pfeffer

Buddha Bowl (vegetarisch)

Sushi Reis, Karotte, Gurke, Tomate, Sprossen, Cashew, Sojamayonnaise und Kichererbsen

SUPPE

Cremesuppe von der gerösteten Maronen

Kaltgerührtes Cranberrykompott

Hauptgänge

VON DER TRANCHIERSTATION

Rosa gebratenes Rib Eye

mit getrüffelten Kartoffelgratin, gefüllten Portobellos und Portweinjus

VON DER PASTASTATION

Frische Fettucine aus dem Parmesanlaib

mit Gorgonzolasauce und Arrabiata mit den Toppings Rucola, Parmesan, grünes Pesto, Oliven und Pinienkerne

VOM BUFFET

Involtini von der Maispoularde

Rosmarinjus, Ratatouille und Polenta

Kross gebratener Zander

Rahmkraut, Risoleekartoffeln und Senfbutter

Crispy Kürbis mit Sesam

Balsamico-Linsen-Cassoulet und Rucola

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Petit Fours

Mango-Maracuja-Cheesecake

Schokoladen-Trifle

Birnenkuchen

mit Schokolade und Nüssen (vegan)

Salted Caramel Panna Cotta

Exotische Obstplatte (vegan)

Eisstation mit verschiedenen Toppings