

Buffet

VORSPEISEN

Nordseekrabben

Nussbutterkartoffeln, Quarkcreme, rote Robelja und Pumpernickelbrösel

Vitello Tonato

Gegrillter Kalbsrücken, Thunfischcreme, Parmesancrunch, Rauke und geschmolzenen Tomaten

Gezupfter Burrata

Cassis-Vinaigrette, Himbeeren, Melone und Wildkräuter

Gebratener Maultaschensalat

mit buntem Gemüse

Brot und Backspezialitäten aus der hauseigenen Steinofenmanufaktur

Trüffelbutter, kaltgepresstes Olivenöl Extra Vergine

CAESAR SALATBAR

Romanasalat

Kirschtomaten , geröstetes Brot, Speckchip, Pulled Chicken, Parmesan und Caesar Dressing

BOWLSTATION

Salmon Donburi Bowl

Klebreis, Teriyaki-Salmon, Shiso, Ikura Kaviar und marinierte Gurke

Vegan Bowl

Geschmorte Aubergine „Unagi Style“ Wasabi-Erbsen-Mash, Green Onion Dressing und frische Kräuter

SUPPE VOM BUFFET

Parmesan-Cremesuppe

Chorizo-Öl und Crunch

Hauptgänge

VON DER TRANCHIERSTATION

Rib Eye im Ganzen gebraten

Maple Roots, Kartoffel-Trüffel-Gratin und Teriyaki-Jus

VON DER PASTASTATION

Frische Fettuccine aus dem Parmesanlaib

mit wahlweise Tomaten-Steinpilz- Soße oder Gorgonzolasoße mit den Toppings Rucola, Parmesan, Chiliöl, Oliven und Pinienkerne

WARME SPEISEN VOM BUFFET

Gebratener Loup de Mer

Sautierter wilder Brokkoli, Kartoffel-Morchel-Stampf und Dashi-Safran-Beurre Blanc

Piccata di pollo vom Freilandhuhn

Tomaten-Gin-Sugo, Zucchini-Paprika-Gemüse und Fregola-Risotto

Rote Bete Gnocchi

Portweinbirnen, veganer Brie und Walnusskerne

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