

# Buffet

## Vorgerichte

### ALS BOWL

#### Gyūdon-Donburi-Bowl

Klebereis, Black Angus Teriyaki Beef, Spitzkohl „Fresh Kimchi Style“, Shiso, Sesam und Cashew

#### Vegane Falafel-Kürbis-Bowl

Kürbishummus, gebackene Falafel, Karotten-Chili-Dressing, gegrillte Gurke und wilde Kräuter

### VOM BUFFET

#### Nordseekrabben-Cocktail

Schnittlauch und Friséesalat

#### Vitello Tonato

Kapern, Rucola und Parmesan

#### Rote Bete-Couscous

Gratinierter Ziegenkäse, Walnuss und wilde Kräuter

#### Tomatensalat

Gurke, Oliven, rote Zwiebeln, Balsamico und Zitrone

#### Verschiedene Backspezialitäten

Trüffelbutter und Extra Virgin Olivenöl

## Hauptgänge

### VOM BUFFET

#### Krustentierrisotto

#### Geflügel-Involtini

Spargel-Bohnen-Gemüse, Jus und Parmesankartoffeln

#### Fregola-Pilz-Pfanne

Geröstete Walnüsse

## Hauptgänge

### von der Tranchierstation

#### Rib Eye im Ganzen gebraten

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

### von der Pastastation

#### Fettuccine aus dem Parmesanlaib

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

## Dessertbuffet

### AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

#### Petit Four Auswahl

#### Obstplatte (vegan)

#### Karamellcreme mit Apfel

#### Franzbrötchen-Tartelette

#### Maracuja-Champagner mit Panna Cotta

#### Himbeer-Cheesecake

#### Rote Bete-Kuchen (vegan)

mit karamellisierten Nüssen

#### Eisstation mit verschiedenen Toppings

### Mitternachtssnacks

#### Currywurst

Fruchtige Soße, verschiedene Currys und Baguette

#### Berliner

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.