Buffet

Vorspeisen

EMPFANG

Variéte an Kaviar
Blini mit Sauerrahm und verschiedenen Imperial Kaviar, Ikura Kaviar und vegetarischem Kaviar

LIVE-COOKING

Spicy Tuna Taco
Spicy Yellowfin Tuna Tatar, Avocado-Chili Salsa, Teriyakisoße, Lauch und Nori-Satub

Prawn Taco
Gebratene Riesengarnelen, Avocado-Chili-Salsa, Chilli-Mayonnaise und Zwiebel-Ceviche

Vegan Barbecue Mushroom Taco (vegan)
Avocado-Salsa und Zwiebel-Ceviche

VOM BUFFET

Amore di nonna
Burrata, bunte Tomaten, alter Balsamicoessig und kalt gepresstes Olivenöl

Love me tender
Roastbeef, Kartoffelsalat, Schnittlauchmayonnaise und karamellisierte rote Zwiebeln

Rauchgold
Schwedenlachs im Ganzen aus dem Rauch, Honig-Senf-Dill und Meerrettich

Aus dem Grünen
Blattsalate, Sylter Dressing und Balsamico-Vinaigrette

Antipasti-Variation (vegan)

Brotspezialitäten aus dem Steinofen
Gesalzene Butter und Umami-Pesto

Hauptgänge

VOM BUFFET

Pasta del mare
Linguine, Seeteufel, Skrei und Garnelen mit Champagner-Butter-Soße

Genuss des Südens (vegan)
Mediterrane Gemüse-Paella, Safran, Pimientos und gerösteten Mandeln

Bunter Ochse
Geschmorte Ochsenbacken, Portweinjus, bunte Rüben und Kartoffel-Kräuter-Püree

VON DER TRANCHIERSTATION

Black Angus Pride
Black Angus Rib-Eye, Trüffeljus, Kartoffelgratin und Bimi

VON DER PASTASTATION

Spaghettini al Tartufo nero
Spaghettini aus dem Parmesanlaib, Trüffelsoße, frischer Wintertrüffel und Rucola

MITTERNACHTSSNACKS

Currywurst & vegane Currywurst
Champagner-Tomaten-Soße und Baguette

Berliner

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Cake-Pops

Petit Fours schokoladig, cremig, fruchtig

Obstplatte (vegan)

Pistazien-Tiramisu

Mousse au Chocolat Rumtopfgel

Panna Cotta Waldfruchtspiegel

Eisstation mit Selbstbedienung
Verschiedene Sorten

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