



**Buffetangebot zum
„Caldener Winter-Variété 2021“**

Vorspeisenbuffet

angemachter Schafskäse mit griechischem Joghurt

*

Tomatenkompott mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto

*

Potpourri von Geflügel und frischem Paprika

*

Räucherlachstartar mit Schlotten

*

Auswahl von Antipasti

*

frische Salate, Sprossen und Keime

...und vieles mehr

Hauptspeisen

gefüllte Rotzungenröllchen mit Blattspinat auf Weißweinsauce

*

Roastbeefstreifen mit frischem Paprika und Mais in leichter Tomaten-Senf-Sauce

*

„Coq au vin rouge“ - Hähnchenfleisch
mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons

*

Lammkeule „provençal“ mit frischen mediterranen Kräutern

*

Spanferkelbraten an Altbiersauce

*

Spinat-Kartoffelauflauf mit Mozzarella überbacken

*

bunte Tagliatelle

*

herzhaftes Kartoffelgratin

*

erlesenes Gartengemüse

Desserts

„Tiramisu“ - Bisquit mit Mascarpone, Kaffee und Kakao

*

„Birne Helene“ - Vanillecreme, Birne und Schokoladensauce

*

„Schwarzwälder Kirsch“ - Schokoladenmousse und Schattenmorellen

*

„Pfirsich Melba“ - Vanillemousse, Pfirsich, Himbeersauce

*

Kokosmousse mit Ananas

zum Preis pro Person von 21,50 €

(Änderungen vorbehalten)