
ITALIENISCHES BÜFFET

CARPACCIO DI FILETO DI MANZO - CARPACCIO VON RINDERFILET MIT OLIVENÖL-PESTO UND
ALTEM PARMESAN

POMODRI CON MOZARELLA - KIRSCHZOMATEN MIT MOZARELLA-PERLEN

SAHNIGES SÜPPCHEN VON KARTENKRÄUTERN

SALMONE CON CRESCIONE * LACHS AN BRUNNENKRESSE MIT LEICHTER SOBE VON NOILLY
PRAT UND SAFRAN

PICCATA MILANESE * KLEINE FILETS IM KÄSEMANTEL AUF TOMATENMUS
GRATIN-KARTOFFELN – RISOTTO
GEMÜSE

TIRAMISU

INSALATA DI FRUTTI * FRÜCHTESALAT

REGIONALES BÜFFET

GEBEIZTE LACHSFORELLE

ROSA GEBRATENER ROSTBRATEN IN SCHEIBEN MIT KRÄUTERN BELEGT
OCHSENMAULSALAT

SALAT VON BÖHNCHEN UND NAGOLDKREBSEN

KRÄUTERFLÄDLE IN DER KRAFTBRÜHE

OCHSENBÜGLE MIT TOMATEN UND SCHALOTTEN GESCHMORT
SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG MIT RAHMSOBE

HÄHNCHEN IN ROTWEIN

MARKTGEMÜSE

GESCHABTE SPÄTZLE

GEBACKENE SAHNEKARTOFFELN

OFENSCHLUPFER MIT VANILLESOBE

TOPFEN MIT FRÜCHTEN

SCHOKOLADEN-MUS

RAGOUT VON BEEREN

FRANZÖSISCHES BÜFFET

LANGUE DE VEAU VERTE – KALBSZUNGE IN GRÜNER SOSSE

BÂTONNETS AUX CREVETTES

FROMAGE DANS L'HUILE - IN ÖL EINGELEGTER KÄSE

SAUMON MARINÉS – GEBEIZTER LACHS

MULES IN CHABLIS – MUSCHELN IN CHABLIS

BOUILLABAISSÉ ET ROUILLE, CROÛTONS - FISCHSUPPE AUS MITTELMEERFISCHEN MIT SCHARFER
MAYONNAISE UND GERÖSTETEM WEIBBROT

CANARD A L'ORANGE - ENTE MIT ORANGEN

BLANQUETTE D'AGNEAU -A LA MARSEILLAISE- - LAMMEINTOPF VON HÄXCHEN

NOUILLES AU BEURRE - BAND-NUDELN IN BUTTER

GRATIN DAUPHINOISE – KARTOFFELN IN SAHNE IM OFEN GEBACKEN

LÉGUMES – BUNTES MARKT-GEMÜSE

MOUSSE AU CHOCOLAT - SCHOKOLADENMUS

CHARLOTTE RUSSE

CREME BRULEE

SALADE DE FRUIT - FRUCHTSALAT