

# *Büffet „Gourmet“*

## **Kalt**

*Heringshäckerle auf Pumpnickeltaler  
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Cracker  
Tomaten- Castellosalat mit Frühlingszwiebeln  
Geflügelsalat mit Spargel und Mandarinen  
Räucherfisch- Canapees von Lachs, Forelle und Makrele  
Partybrötchen*

## **Suppe**

*Waldpilzcremesuppe mit Vollkorncroutons*

## **Warm**

*Marinierte Wildschweinmedaillons  
in Preiselbeersöße und Schupfnudeln*

*Flugentenbrust in Orangensoße mit  
Schwarzwurzel-Lauchgemüse und Kroketten*

*Pochierte Schollenfilets in Weißweinsöße  
mit Broccoli und Limettenreis*

## **Dessert**

*Grießflammerie mit Himbeeren  
Creme Caramel*

*26,90 € p.P.  
22,61 € netto*