



MEDITERANES BUFFET

Vorspeisen

Mariniertes Antipasti Gemüse
 Luftgetrockneter Schinken, dünn gehobelt
 mit Feigen & gebrochenen Grana Padano Käse
 „Vitello Tonnato“
 mit Oliven-Thunfisch Sauce & getrockneten Tomaten
 Griechischer Bauernsalat
 mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln & Fetakäse
 Pulpo-Garnelen Salat
 mit Paprika & Bohnenkernen
 Knackiger Rucola Salat
 mit gerösteten Kernen & getrockneten Tomaten

Suppe

Italienische Gemüse Minestrone

Hauptgänge

Live Schneide Station:

Kalbsrücken & Zitronen -Thymian Hühnchen, glaciertes
 Gartengemüse & Risolée Kartoffeln
 Geschmorte Kalbsstelze mit Röstgemüse mit cremiger Polenta
 Kross gebratene Dorade auf Tomaten-Artischockenragout
 Spinat-Ricotta Tortellini mit Salbeibutter & Parmesan

Desserts

Creme von Dulcey de Leche
 Riegel von Mascarpone & Café
 Himbeere Panna Cotta
 Spanischer Mandelkuchen mit Zitronencrème
 Fruchtsalat mit Minze

EUR 62,00 pro Person (min. 20 Personen)



FALKENSTEIN GRAND BUFFET

Vorspeisen

Thunfisch im Sesammantel
auf asiatischem Eiernudelsalat
Thai Hähnchen Salat
mit Frühlingzwiebel, Mango & gerösteten Erdnüssen
Carpaccio vom Weiderind
mit gehobeltem Parmesan & Basilikum Pesto
Salat von Eismeergarnelen
mit Kichererbsen & Minze
Gezupfte Gartensalat
mit Gemüserohkost & Champagner-Senfdressing

Suppe

Schaumsuppe von roten Linsen & Curry

Hauptgänge

Schneidestation:

Striploin vom US Prime Beef & Iberico Schweinerücken
mit Rübchen Gemüse, glacierten Perlzwiebeln & gratinierten
Kartoffeln
Brust von der Freilandpoularde auf Blumenkohl-Brokkoli Gemüse
Ligurischen Gemüse
Kräuter Kartoffeln
Gratinierte Buttermakrele
mit würziger Kokossauce, Sesamkarotten & Korianderreis

Desserts

Cointreau Parfait
Grießflammeri mit Kirschen
Valrhona Schokoladencreme mit exotischen Früchten
Joghurtmousse mit Beeren
Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf & Fruchtbrot

EUR 64,00 pro Person (min. 20 Personen)



BBQ BUFFET

Vorspeisen

Salat von Kirschtomaten & Mozzarella Kugeln mit Basilikum Pesto
 Mediterranes Antipasti Gemüse
 Gefüllte Oliven mit provençalischen Kräutern
 Würziger Kartoffel-Chorizo Salat
 Rohkostsalate
 American Coleslaw Salat
 Knackiger Rucola
 mit gehobeltem Parmesan & Olivencroûtons
 Oberräder Zupfsalat
 mit gerösteten Sonnenblumenkernen
 Geeiste Andalusische Gemüse Gazpacho

Frisch vom Grill und aus dem Ofen

Regionale Grillwurst Auswahl
 Striploin vom Nebraska Beef
 Rücken vom Iberico Schwein
 Tafelspitz vom US Prime Beef
 BBQ Nacken vom Kräuterschwein
 Bombay Curry Hähnchen
 Lachs mit Limette im Buchenholz

korrespondierend servieren wir:

Ofenkartoffeln mit Schnittlauchcrème
 Mediterrane Kräuterkartoffeln
 Grillgemüse
 Pimentos mit Tomatensalsa
 Grillsaucen, Dips & Kräuterbutter

Desserts

Beerengrütze mit Vanille Crème
 Gegrillte Ananas mit Granatapfelkernen
 Melonenspalten
 Saftiger Zitronenkuchen

EUR 69,00 pro Person (min. 20 Personen)



BRUNCH

Frühstück

Bircher Müsli, Fruchtjoghurt, Naturjoghurt
 Kokos-Mandel- und Schokomüsli
 Salat von Früchten der Saison
 Schwarzwälder Wurstauswahl
 Bergkäse mit Trauben und Nüssen
 Frisch gebackenen Buttercroissants
 Brot und Brötchenauswahl
 Fassbutter
 Rührei, Nürnberger Würstchen
 Krosser Frühstücksspeck

Vorspeisen & Hauptgänge Mittagessen

Mariniertes Antipasti Gemüse
 Carpaccio vom Weideochsen mit gehobeltem Parmesan
 Gehobelter Schinken mit Melonenfächer
 Garnelensalat mit Currydressing und exotischen Früchten
 Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
 Frisch gebackene Panini mit Strauchtomate und Mozzarella

Suppe

Tafelspitzbrühe mit Gartengemüse

Warmes

Saltim Bocca vom Kalbsrücken
 mit ligurischem Gemüse und Gnocchi

Dessert

Mascarpone-Café Riegel
 Himbeer-Panna Cotta-Röllchen
 Spanischer Mandelkuchen mit Zitronencreme

EUR 50,00 pro Person (min. 20 Personen)