



Buffet zur Jahreswende 2011 / 2012

Suppe

Mango-Currysuppe mit Garnelen

Gemischter Brotkorb mit märkischer Landbutter

Vorspeise

Herzhafte Petit fours mit
Truthahn, Lachs, Fleischpastete sowie Schinken
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Palmenherzen-Avocadosalat
Hähnchenspieße mit Ananas und Bananen-Curry Dip

Hauptgänge

Medaillons vom Schwein
mit Tapenade und Bacon umwickelt

Junghuhnfilet mit
fruchtiger Walnuss- Aprikosensauce

Gebratenes Weißfischfilet aus dem Atlantik
auf Blattspinat

Kirschtomaten- Physalis Ragout mit Gnocchi

Beilagen

Getrüffelter Spitzrahmkohl
Kartoffelgratin
exotischer Safranreis

Dessert

Weißer Mousse au chocolat
mit dem Besten der Regenwaldkaffeebohne

Panna cotta mit Frucht

Exotische Obstauswahl
von der Etagère

