

# BUFFET

## BROT & BUTTER

Brotvariation vom Landbäcker mit Kräuterfrischkäse & gesalzener Butter  
z.B. Herrenbrot, kleine Mühlenbrötchen, Steinofenbaguette und Zwiebelbrot

## AUS DER SALATWERKSTATT

Gegrillte Zucchini, Paprika & Champignons, verschiedene Blattsalate & Wiesengemüse  
Cerealien wie: Nüsse, Oliven, Beeren & Croutons fruchtige Essige & natives Olivenöl  
Apfel-Staudensellerie-Salat mit Beeren & Mango-Dressing mit Falafel  
Pasta-Salat mit Erbsen-Minz-Püree an Ziegenkäse & Kirschtomaten  
Melonen-Gurkensalat mit grünem Spargel, Mandeln & Minze  
Streifen von der Poulardenbrust an Curryrahm, Broccoli & Cranberry

## FINGERFOOD

Tomaten-Lasagne mit Frischkäse, auf knackigem Bohnensalat & Sesam  
Marktsalat mit Fetaflocken, Gurke, Tomate, Paprika & Oliven, an Birnendressing  
Oliven-Paprika-Quiche mit Kirschtomaten & Kräutern  
Spanische Hackbällchen mit getrockneter Tomate & Olive

## HAUPTSPEISEN

Grünes Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Räuchertofu & gebuttertem Zartweizen  
Vegetarische Maultaschen in Kräuterrahmsauce, mit geröstetem Wurzelgemüse & Bergkäse  
Lachs in Butter gebraten, Dillrahm-Senfgurken-Gemüse & bunte Getreidemischung

## DESSERTS

Fruchtiger Melonensalat auf Quarkcreme mit Limoncello  
Vanille-Panna-Cotta mit Waldbeeren & Zitronencrumble  
Schokoladen-Cookie-Mousse mit eingelegten Kirschen