

Buffet

VORSPEISEN

Nordseekrabben

Nussbutterkartoffeln, Quarkcreme, rote Robelja und Pumpernickelbrösel

Vitello Tonato

Gegrillter Kalbsrücken, Thunfischcreme, Parmesancrunch, Rauke und geschmolzenen Tomaten

Gezupfter Burrata

Cassis-Vinaigrette, Himbeeren, Melone und Wildkräuter

Gebratener Maultaschensalat

mit buntem Gemüse

Brot und Backspezialitäten aus der hauseigenen Steinofenmanufaktur

Trüffelbutter, kaltgepresstes Olivenöl Extra Vergine

CAESAR SALATBAR

Romanasalat

Kirschtomaten, geröstetes Brot, Speckchip, Pulled Chicken, Parmesan und Caesar Dressing

BOWLSTATION

Salmon Donburi Bowl

Klebreis, Teriyaki-Salmon, Shiso, Ikura Kaviar und marinierte Gurke

Vegan Bowl

Geschmorte Aubergine „Unagi Style“
Wasabi-Erbsen-Mash,
Green Onion Dressing und frische Kräuter

SUPPE VOM BUFFET

Parmesan-Cremesuppe

Chorizo-Öl und Crunch

Hauptgänge

VON DER TRANCHIERSTATION

Rib Eye im Ganzen gebraten

Maple Roots, Kartoffel-Trüffel-Gratin und Teriyaki-Jus

VON DER PASTASTATION

Frische Fettuccine aus dem Parmesanlaib

mit wahlweise Tomaten-Steinpilz- Soße oder Gorgonzolasoße mit den Toppings Rucola, Parmesan, Chiliöl, Oliven und Pinienkerne

WARM SPEISEN VOM BUFFET

Gebratener Loup de Mer

Sautierter wilder Brokkoli, Kartoffel-Morchel-Stampf und Dashi-Safran-Beurre Blanc

Piccata di pollo vom Freilandhuhn

Tomaten-Gin-Sugo, Zucchini-Paprika-Gemüse und Fregola-Risotto

Rote Bete Gnocchi

Portweinbirnen, veganer Brie und Walnusskerne

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Petit Fours

Mango-Maracuja-Cheesecake

Schokoladen-Trifle

Birnenkuchen
mit Schokolade und Nüssen (vegan)

Salted Caramel Panna Cotta

Exotische Obstplatte (vegan)

Eisstation mit verschiedenen Toppings