

Buffet

Vorpseisen

ALS BOWL

Tokyo Drift-Bowl

Marinierter Sashimi-Thunfisch, Limetten-Ingwer-Mayonnaise, schwarzer Reis, Edamame, Wakame und Wasabi-Crunch

Oriental Garden-Bowl (vegan)

Gebackener Blumenkohl, Harissa, Granatapfelkernen, Minz-Bulgur und cremige Tahini-Soße

VOM BUFFET

Hummer-Treffen

Hummer-Mousse, Avocado, Chilli und Orangensalsa

Deer in the woods

Cervello Tonnato, wilde Preiselbeeren, Walnuss-Pesto und gehobelter Pecorino

Burrata-Traum

Cremige Burrata, bunter Heritage-Tomatensalat, Basilikumöl und Pinienkern-Krokant

Backstube Deluxe

Baguette und Minibrötchen mit Spicy Mayonnaise und Rote Bete-Hummus

Verschiedene Backspezialitäten

Trüffelbutter und Extra Virgin Olivenöl

Hauptgänge

VOM BUFFET

Ocean's Eleven

Gebratener Steinbeißer, Champagner-Kraut und kleine Röstkartoffel

Wald-Spaziergang

Steinpilz-Ravioli in Salbeibutter mit gerösteten Maronen, Kürbissoße und Kürbiskernöl

Hauptgänge

VON DER TRANCHIERSTATION

The Pink Pride

Rosa gebratenes Kalbsrücken am Stück mit Kräuterkruste, Portweinjus, glasierter grüner Spargel und getrüffeltes Schichtkartoffeln

VON DER PASTASTATION

Frische Mafaldine aus dem Parmesanlaib

mit wahlweise: leichter Hummer-Zitronen-Soße und feinem Dill, cremiger Trüffel-Mascarpone-Soße

mit den Toppings: geröstete Macademianüsse, Parmesan, Chiliöl, Kräuter-Gremolata und Rucola

MITTERNACHTSSNACKS

Kalbs-Currywurst

Champagner-Tomatensoße und Baguette

Berliner

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Cake-Pops

Petit Four Auswahl

Key Lime Pie-Tartelettes

Obstplatte (vegan)

Kokoscreme Mango und Maracuja (vegan)

Panna Cotta Salzkaramell und Schokolade

Eisstation zur Selbstbedienung

Verschiedene Sorten

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.