

## **„Hühnerhofbüfett“**

*Feigenrahmsuppe mit grünem Pfeffer  
oder Minestrone*

*Marinierte Auberginen, Paprika und Zucchini, Oliven, Tomate  
mit Mozzarella und Basilikum, Wildsalami mit Cornichons,  
Serranoschinken mit Melone, Entenbrust mit Johannisbeer-  
chutney, Salat von Nordseekrabben, Creperollen mit Räucherlachs  
und Ruccola, Käseomelett, Quiche lorraine, Crostinis mit  
überbackenem Mozzarella, bunter Salat der Saison,  
Gemüserohkost mit verschiedenen Dips  
selbstgebackenes Brot*

*Kräuterlachs aus dem Backofen mit Senf-Dill-Creme,  
Schweinefilet, im Stück gebraten, auf Champignon-Sahne-Sauce,  
Perlhuhn mit gebackenen Früchten und Kräutersauce auf  
Safranreis, Entrecote, mit Oliven und Tomaten in Reserva  
geschmort, Rosmarinkartoffeln, bunte Gemüsepfanne*

*Käse und Früchte*

*Mousse au chocolat mit Amarettokirschen, Applecrumble mit  
Vanilleeis, Walnußeis mit Eierlikör*

**Preis: 30,00 Euro<sup>1</sup>**

---

<sup>1</sup> Preise inkl. MWST, gültig ab 01/12