

Buffet 1



Burgschenke

Vorspeisenvariation

Geflügelroulade mit Brokkolifüllung und Pesto aus getrockneten Tomaten
 Terrine von dreierlei Gemüse mit Paprikacreme
 Schwarzwälder Schinken auf Honig- und Cantaloupe-Melone
 Büffelmozzarella mit Tomatenvariation, Basilikum, Olivenöl
 und gereiftem Schwarzwälder Essig
 Auswahl an Rohkost- und saisonalen Blattsalaten serviert mit Burg- und Ceasarsdressing

~ ~ ~ ~

Suppe

Klare Tomatenbrühe mit Tomatenwürfeln, frischen Kräutern aus dem Burggarten und Shrimps

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce
 &
 Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten
 dazu
 Mediterranes Gemüse vom Grill,
 Kartoffelgratin mit Bergkäse gratiniert, Blattspinat mit Erdnussbutter verfeinert,
 Kartoffelgnocchis mit Butter

~ ~ ~ ~

Dessert

Limettentarte
 Zweierlei Mousse au chocolate im Glas und Eisbombe mit frischen Früchten