

Alsterkrug - Buffet

Suppe

Paprika-Möhrensuppe mit Hähnchenbruststreifen

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern die Suppe vorab

Kalte Speisen

Rosa gebratene Hochrippe vom Angus Rind mit Artischocken

Mild geräucherter Serranoschinken auf Melonenschiffchen

Gebratene Poulardenmedaillons mit mediterranen Kräutern und Früchten

Räucherfischvariation mit Aal, Forelle und Makrele

In Sandelholz gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Pasteten von Wild und Geflügel an frischen Feigen und Sauce Cumberland

Garnelen mariniert auf Eisbergsalat und Cocktailsauce im Glas

Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Paprika und Garnelen

Verschiedene Blattsalate mit Pinienkernen und Pestocroûtons

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch in Essig und Öl

Warme Speisen

Putenbrustgeschnetzeltes mit Früchten in Curry-Kokos-Sauce

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf sautierten Champignons

Pochierter Lachs auf Lauchgemüse in Safransauce

Dazu reichen wir Marktgemüse, Kartoffelgratin und Basmatireis

Desserts

Salat von heimischen und exotischen Früchten

Drei Eisspezialitäten mit Schokoladensauce und Schlagsahne

Bayerisch Creme mit Himbeermark

Auswahl aus 5 internationalen Käsespezialitäten mit Feigensenf

Dazu servieren wir eine Brot- und Brötchenauswahl, Butter und Schmalz

€ 41,00 pro Person (ab 20 Personen)

Verwöhnen aus Tradition
