

## Alsterkrug Gala-Buffer

### Suppe

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Estragonklößchen  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern die Suppe vorab

### Kalte Speisen

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Waldpilz-Tomatenpesto  
San Daniell Schinken mit Galia-Honigmelonenkugeln in Portwein  
Poulardenbrust mariniert mit Orange und rosa Pfeffer  
Wildterriner mit frischen Feigen und Sauce Cumberland  
Hausgebeizter schottischer Wildlachs, Wachteleier gefüllt mit Ketakaviar  
Ganzer pochierter Lachs umlegt mit Riesengarnelen  
Räucherfischspezialitäten von Forelle, Stremellachs und Aal  
Büsumer Krabben im Glas mit einer Kräuter-Vinaigrette  
Dazu servieren wir eine Brot- und Brötchenauswahl mit Dips, Butter und Schmalz

### Warme Speisen

Frisch tranchiertes Angus-Rinderfilet mit Morchelrahmsauce  
Gebratene Barbarie-Entenbrust in Orangensauce  
Gebratene Fischfilets von Zander und Steinbeißer in Hummersauce  
Dazu reichen wir frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin und Basmatireis

### Salate

Salat von rosa Champignons mit grünem Pfeffer und Tomate  
Rucola- und Feldsalat mit Pinienkernen und Balsamicodressing  
Feiner Salat von Flusskrebse mit Kirschtomaten in Kräuter-Vinaigrette

### Desserts

Garnierte Eistorte  
Exotisches Früchte-Potpourri  
Tiramisu  
Auswahl von sechs internationalen Käsesorten mit Weintrauben und Feigensenf

**€ 47,00 pro Person** ( ab 20 Personen)

*Verwöhnen aus Tradition*