

Live Cooking

**BUFFET
DONNERSTAG 02.10.2025**

VORSPEISEN

HERBSTLICHE ANTIPASTI VARIATION

**

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit gerösteten Kürbiskernen

**

SCHINKENPLATTE

mit Serrano-Schinken und eingelegten Oliven

**

BRUSCHETTA

feines Tomaten-Concassée mit roten Zwiebeln
und Basilikum auf geröstetem Ciabatta

**

CARPACCIO

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Zitrone,
Flakesalz und Rucola

SALATE

CAESAR SALAD

mit knusprigem Speck und Kapernäpfeln

**

KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT

mit Essig und Öl

**

TOMATEN-BROTSALAT

mit Hirtenkäse und frischem Basilikum

**

MINI CIABATTA-BRÖTCHEN

SAUCEN

Kräuterquark | Aioli | Chili-Mayonnaise
Limetten-Creme | Kräuterbutter

PASTA

TRÜFFEL-PASTA

aus dem Parmesanlaib

FLEISCH

PULLED CHICKEN ASIA STYLE

mit spicy Spitzkohlsalat
und geröstetem Brot

**

ROASTBEEF

im Ganzen gegart vom Grill
-live tranchiert-

FISCH

FLAMMLACHS

von der Feuerschale

**

GARNELEN

in Chili-Knoblauchsud und Gemüse

BEILAGEN

STOCKBROT

-Selfmade-

**

OFENKÜRBIS

mit Aromaten und Ahornsirup

**

GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL

DESSERT

S'MORES BAR

Rösten Sie Ihre Marshmallows über Feuerstellen und genießen Sie diese warm zwischen Butterkeksen und Schokoladensauce

**

KÜRBIS CRÉME BRÛLÉE

**

VANILLEEIS

mit Kürbiskernöl und Flakesalz

**

Preis pro Person **79.00 Euro**
Inklusive Welcome Drink