

## CATERING ANGEBOT BUFFET

### VORSPEISEN

---

Meeresfrüchtesalat

a la Porto Palo

...

Berglinsensalat

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

...

Bulgursalat mit geschmorter Aubergine, Kichererbsen,

gebratenem Chicorée

und aromatischen Biotomaten

...

Feigen-Ziegenkäse-Tartes

...

Tuna Sashimi im Sesammantel

auf gebratenem Pak Soi, Sojasprossen

und Süßkartoffeln

...

## VORSPEISEN

---

Ceasar-Salad

von der Pouladenbrust  
mit Romana und Brotsalat  
an Parmesandressing

■ ■ ■

Wildkräutersalat

mit feinem Gemüse  
an einer  
Schalotten-Himbeer-Vinaigrette

■ ■ ■

Lamm - Kotelett

mit Avocado-Grapefruitsalat  
und Ziegenkäse-Joghurt-Mousse

■ ■ ■

Getrüffelte Polentaschnitte

vom Grill  
mit Peperonata Siziliana

## HAUPTGANG

---

Wiener Schnitzel

vom Milchkalb

mit Kräuterknöpfe, Portweinjus und Grillgemüse

■ ■ ■

Gegrillter Halloumi

auf Zucchini, Dattel- Feigengemüse

mit Honig-Chilikartoffeln und Mangold

■ ■ ■

Entrecotè am Stück gebacken

mit Süßkartoffel-Auberginen-Hummus

und gebratenem Kürbisreis

■ ■ ■

Gegrilltes Zanderfilet mit schwarzem Sesam

und Ananasminze an

Sardischem Kartoffelsalat

■ ■ ■

Grüner Risotto

mit Thaispargel, Zuckerschoten, Broccoli und Zucchini

an Parmesan und gerösteten Pinienkernen

■ ■ ■

Poulardenbrust

mit Artischocken, Fenchel und roten Zwiebeln  
an einer dezenten Orangen-Ziegenkäse-Soße



Gebratene Riesengarnelen

mit Koriander-Aioli und Pestokartoffeln



Rinderlende in Kräuterkruste

auf Frühlingsgemüse mit Apfel und Kohl