

*Empfehlung der Saison aus dem Ofen:*

**Gebratene Dorade mit Limettenbutter  
Rosmarin-Ofengemüse mit Butter verfeinert  
„BENNYS“ GeflügelCurry in Kräuterrahm  
Medaillons vom Schweinefilet in Balsamico-Rosmarin Reduktion**

\*\*\*

**Crêpe-Röllchen mit Lachs und Limetten-Kräuter-Dip**

\*\*\*

*Als Beilage reichen wir:*

**Gebutterte Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark  
Gemüse-Couscous mit Limettenabrieb & Curry, dazu Cranberry und Koriander**

\*\*\*

*Abgerundet wird das Buffet mit:*

**Geröstete Ziegenkäsetaler  
Auswahl an BlattSalaten mit frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen  
dazu Mango-Chili-Dressing sowie BalsamicoDressing**

\*\*\*

*Der Mensch lebt nicht von Brot allein, Käse muss auch sein*

**Feine Platte mit dreierlei aromatischen Käsesorten  
Obstplatte aus Früchten der Saison  
Sortiment aus verschiedenen Brotspezialitäten und hausgemachter Kräuterbutter**

\*\*\*

*Zum Buffet bieten wir Ihnen 2 Dessert zur Wahl:*

**Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeeren  
CheeseCake mit KrokantStreusel  
Limette-Joghurt-Dessert mit Himbeeren**

**Preis pro Person:** 32,50 €  
**Kinder 6-13 Jahre:** 9,00 €

*Mindestpersonenanzahl: 50  
Preise inkl. gesetzliche MwSt.*