

» Buffet Saloppe«

Empfehlung der Saison aus dem Ofen:

Gebratener Edelfisch mit Limettenbutter
Rosmarin-Ofengemüse mit Butter verfeinert
„BENNYS“ GeflügelCurry in Kräuterrahm
Medaillons vom Schweinefilet in Balsamico-Rosmarin Reduktion

Gazpacho

Als Beilage reichen wir:

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

Abgerundet wird das Buffet mit:

Geröstete Ziegenkäsetaler
Bunter Sommersalat zum Selbstkreieren
mit Toppings aus frischen Gartenkräutern und gerösteten Kernen, sowie einem fruchtigen MangoDressing, Balsamico & Olivenöl

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 „Saloppe“ wählen Sie zwei Desserts aus:

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeeren
Brownie-Küchlein à la Saloppe
CheeseCake mit KrokantStreusel
Limette-Joghurt-Dessert mit Himbeeren

Preis pro Person: 39,50 €
Kinder 6-13 Jahre: 9,50 €

*Mindestpersonenanzahl: 35 Erwachsene (alternativ Mindermengenaufschlag)
Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.*

Die Buffetzeit beträgt 2h. Die Mitnahme von Buffetresten ist nicht möglich.