

## Büffet Vorschläge

### Vorschlag 1

#### Vorspeisen

Variation von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Croûtons, Shrimps und Kräutern

Cous-Cous Salat mit Gurken, Paprika und Tomate

Marinierter Lachs mit Papaya Chutney

Verschiedene Anti Pasti

Paprika Salat mit Mozzarella Kirschen

#### Hauptspeisen

Von der Schneide Station:

Gekräuterter Schweinerücken mit Lemon Myrtle  
und Rosmarinsauce

Französische Maispoularde auf mediterranem Gemüse

Kabeljau auf Wurzelgemüse in roter Currysauce

Gemüse der Saison

Penne mit Pesto

Thymiankartoffeln

#### Dessert

Frischer Obstsalat

Crème Caramel

Mango-Quark-Mousse

Kleine Käseauswahl

Brotauswahl mit Dip

## Vorschlag 2

### Servierte Vorspeise

Zweierlei von der Melone mit Roquefort

### Hauptspeise vom Buffet

Paella de Marisco aus der Riesen Pfanne  
mit Garnelen, Muscheln und Gemüse

Irishes Roastbeef aus dem Smoker

Lammfilet in Tandoori mariniert  
Tages Fisch\* mit Aromaten in der Folie  
Marinierte Hähnchenbrust

Verschiedene Saucen und Dips

### Beilagen

Penne mit Kirschtomaten und Pesto  
Gegrilltes Gemüse  
Drillinge mit Rosmarin

Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Cous-Cous Salat

„Kreative Salat Bar“  
mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressings  
zur eigen Kreation

### Dessert

Schokoladen Inspiration  
mit Früchten