

Buffet Charlottenburg

Salatbuffet:

Couscoussalat mit frischem Gemüse, Kichererbsen & Joghurt-Minzsauce

Garnelensalat

Frischer Feldsalat mit gerösteten Hokkaido-Kürbis-Würfeln, Ziegenkäse, Granatapfelkernen,
Pekannüsse verfeinert mit Ahorn-Senf-Dressing im Gläschen

Suppe:

Hausgemachte Pilzcremesuppe mit Croûtons

Vorspeisen:

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, frischem Basilikum und grobem Pfeffer
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in fruchtigem Olivenöl
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl, Zitrone und Parmesan

Hauptgericht:

Gebratene Maispouardenbrust auf buntem Paprikagemüse dazu Herzoginkartoffeln
Blumenkohlcurry pikant gewürzt
Wildlachsfilet mit Limonensauce, Vichykarotten & Reis

Dessert:

Tiramisu mit Espresso, Amaretto und frischer Mascarpone
Apfel-Crumble im Gläschen
Quark-Mohn-Creme mit Kirschkompott
Käsebrett

Dazu reichen wir Butter, Griebenschmalz und frischgebackenes zweierlei Baguette