

Antipastivariation

gegrilltes Gemüse in Olivenöl, gefüllte Champignonköpfe, Seranoschinken, Käsespieße, Gebratene Schweinelende, Käse-Kräutercreme provencial auf Baguettescheiben, Partytomate- Büffelmozzarella- Spieße, Honigmelone mit Schinken, Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Mediterrane Rucolaröllchen,

Auswahl von Schnitt- und Weichkäse, bunter Gruß aus dem Salatgarten, Käsesalat in Feigensenfdressing, Farfalle- Nudelsalat mit Kirschtomaten und Rucola-Pesto, mediterranes Sortiment von geräuchertem- und eingelegtem Fisch mit Black Tiger Garnelen garniert, Butter, frisches Landbrot, Baguette

Medaillons von der Schweinelende mit Tomaten und Fetakäse gebacken,
Braten vom Hirschschlegel in Preiselbeersoße,
Gegrillte Hähnchenbrustfilets und Broccoliröschen
auf Weißweinsoßenspiegel,
mediterranes Grillgemüse
Kartoffelgratin mit Zitronenthymian,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin mit Zitronenthymian,

Hausgemachte Cremespeisen fein garniert im Gläschen, frisches Obst verzehrfertig geschnitten

