



BUFFET & FINGERFOOD

Fingerfood:

8 Teile zur Wahl

- Gebackene Chorizo mit Minze & Sesam im Brickteig
- Scheiben vom Milchferkel auf Crostini mit kandierten Oliven
- Gebackene Bulgur-Balls auf geschmortem Chicorée und Orangen
 - Frischkäse im Gurkenmantel & konfierte Tomate
- Süppchen vom Muskatkürbis, Steierisches Kürbiskernöl & Crunch
 - Veloute von grünen Erbsen & fränkischen Ziegenkäse
 - Lolli vom Räucherlachs auf Gemüsestroh
 - Maki von Thunfisch & Melone mit Estragon
 - Steinpilze in Wan Tan mit Ducca
 - Parmesan-Lolli
- Gefüllte mini Mozzarella, Basilikum-Liquid in der Pipette
- Cantaloupe Melone mit Minzzucker & Wodka-Redbull in der Pipette
 - Nugat-Creme-Brülee auf einem Happy Spoon

Fingerfood (8 Teile/ Pax) á 34,00 €

Flying:

Vorspeise:

- Tatar von Avocado und Räucherlachs mit Kresse-Ingwerschaum
- Sächsischer Kartoffelsalat mit Hickory und Mini-Buletten
- Ranche von Entenbrust, lackiert auf Wurzelgemüse

Suppe:

Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

Hauptgang:

- Konfiertes Lachs auf Limonen-Kerbelrisotto gerahmten Vanille-Kraut und Pfefferschaum
- Tranchen von Maishähnchenbrust gefüllt mit -Rucola & Pecorino- auf sautiertem Sesam-Mangold, Risottobällchen und Gewürzjus
- Gebackene Zucchini gefüllt mit Spinat, Süßkartoffel und Pinienkernen, Tomaten-Basilikumsugo und Parmesanschaum

Dessert:

- Sauerkirschcreme mit elektrischer Schokolade und Schokoladenspumpe
- Frischer Obstsalat mit Minz-Zucker

Flying á 37,00 €