



## *Menüvorschlag Nr. 3 - Büffet*

### *Fingerfood*

*zu Winzersekt und Weinbergspfirsichbowle*

~ ~ ~ ~ ~

### *Vorspeisen*

*Garnelen und Medaillons von Meeresfischen mit Mangodip*

*Tafelspitz mariniert mit Apfel-Zwiebelvinaigrette*

*Carpaccio von Semmelknödeln mit Pfifferlingen und Kräutermarinade*

*Antipasti von mediterranem Gemüse*

*Wachsweiche Eier mit Blattpetersilie*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings, Körner, Croûtons und Sprossen*

~ ~ ~ ~ ~

### *Hauptgang*

~ ~ ~ ~ ~

*Rosa Roastbeef am Büffet tranchiert mit Schalottenjus und Kartoffelgratin*

*Schweinemedillons mit Sommerpilzen in Rahm und hausgemachten Spätzle*

### *Gemüsevariation*

~ ~ ~ ~ ~

### *Desserts*

~ ~ ~ ~ ~

*Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade*

*Salat aus frischen Früchten*

*Panna Cotta*

*Käse vom Brett*