

Maxwell

Gaststätten GmbH

Büffetvorschlag

30€ inklusiv MwSt. und Leihgebühren



Salate

Blattsalate mit Sauce Vinaigrette
CousCoussalat mit mediterranem Gemüse und
Schafskäse aus der Kräutermarinade
Salat von Erbsen und Kirschtomaten mit jungem Lauch und Currymayonnaise
Glasnudelsalat mit Cashewkernen, Sprossen und Koriander

Vorspeisen

Loup de mer in Fenchel gegart mit Meerrettichsahne
Flusskrebsscocktail mit Dill in der Tomate
Garnelenspieß mit Rettich und Apfel
Entenbrust aus der Pfefferbeize mit Rotkohlsalat

Suppe

Kohlrabi-Limonensüppchen mit Shi Take Pilzen

Hauptgänge

Französisches Lachsfilet mit Rucolapesto, jungen Gemüsen
und Artischockenrisotto
und
Rosa gebratene Kalbshälfte mit Schalotten-Kreuzkümmelsauce,
dazu herbstliche Gemüse und ein Kartoffelgratin

Desserts

Obstsalat mit karamellisierten Mandeln
Hausgemachtes Eis und Sorbets
Crème Caramell
Mangomousse mit Minzkern

*Dieser Büffetvorschlag versteht sich als erste Anregung für unsere Zusammenarbeit.
Die Angebote sind untereinander kombinierbar.
Gern gebe ich auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Ich freue mich über Ihr Feedback unter 017623400502 oder uwepopall@aol.com*

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Uwe Popall