

## **Teninger Büffet**

### *Kalter Teil:*

Lachscarpaccio vom frischen Lachs mit Kräutersauce, Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Hausgemachte Fischterrinen aus garniert mit Krabbencocktail und Riesengarnelen in Knoblauchöl

Gebratene Entenbrüste, Elsässer Fleischterrinen mit Sauce Cumberland, Lammrücken medium mit Knoblauchdip, Vitello Tonnato ( gekochtes Kalbfleisch in Thunfischsauce ), Carpaccio vom Rind mariniert mit Olivenöl, Parmesankäse und frischen Kräutern, Hackbällchen mit Knoblauchdip, Saitéspeieße ( lauwarm ) mit Thaisauce

Mariniertes Gemüse ( Aubergine, Zucchini, Paprika ), Waldorfsalat mit Teninger Walnüssen, griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse, Taboulé ( erfrischender Hirsesalat ), Gemischte grüne Blattsalate

Verschiedene Sorten Baguette

### *Warmer Teil:*

Kalbsrücken mit Wurzelgemüse und Morchelrahmsauce Burgunderbraten ( schönes Rindfleisch angebraten in einer kräftigen Rotweinsauce ) Hausgemachtes Kartoffelgratin und Spätzle Frische Gemüseplatte ( nach Absprache )

### *Dessertbüffet:*

Panna - Cotta mit Himbeersugo Rite Grütze mit hausgemachter Vanillesauce Frischer Obstsalat

Kleine Käseauswahl mit Obstdekoration

**Der Preis pro Person beträgt 36,90 EUR incl. Mehrwertsteuer.**