

Menü

Buntes Gemüse und Salate
mit hausgemachten Dressings vom Buffet

-

Pastinakenwurzelcremesuppe
mit Petersilienöl

-

Zweierlei Kartoffelgnocchi in Salbeibutter
mit Rohschinken und Räuchertopfen

-

Gekochter Rindstafelspitz in grüner Kräutersauce
serviert mit Bouillonkartoffeln

Oder

Pot pourri von Edelfischen in Safransauce
mit Pak choi Gemüse und Wildreis

-

Passionsfrucht-Schokoladentörtchen
mit Amarettosauce und Granatapfelkernen

Menü

Al buffet trovate verdure miste,
insalate di stagione e dressing fatti in casa

-

Crema di radice di pastinaca
con olio al prezzemolo

-

Due tipi di gnocchi di patate al burro di salvia
con prosciutto crudo e ricotta affumicata

-

Puntina di manzo bollita
con salsa verde e patate bouillon

Oppure

Pot pourri di pesce pregiato in salsa allo zafferano
accompagnato da pak choi e riso selvatico

-

Tortino al frutto della passione e cioccolato
con salsa all'amaretto e semi di melograno

15.01.2025