

INIGO

GOURMET BUFFET

Besonderes leistbar!

2010 unser meistgebuchtes Buffet!

Vorspeisen

- ❖ Kalte Fischplatte
Lachs, Forelle, Heilbutt, Räucherfischmousse
- ❖ Antipasti
Beerenkapern, schwarze Oliven, gegrillte Zwiebeln, gegrillte Paprika, gebratene Zucchini, Balsamicozwiebeln, gegrillte Tomaten, Anchovisfilet
- ❖ Feinkostplatte
San Daniele, Roastbeef, Waldorfsalat, Gekochter Schinken, Wildpastete

Hauptspeisen

- ❖ Gegrillte Knoblauchgarnelen mit Mango-Currysauce
- ❖ Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Butterspätzle
- ❖ Pochierte Hühnerbrustroulade auf Pilzsauce mit Wildreis
- ❖ Entenbrust in Orangenmarinade mit Apfelrotkraut und gefüllter Erdäpfelroulade
- ❖ Bulgur mit Schafskäse und scharfer Tomatensauce

Desserts

- ❖ AIDA-Petit Fours
- ❖ Panna Cotta mit Beerenragout
- ❖ Harmonie von dunklem und weißem Schokomousse

Ab 20 Personen Preis pro Person: 31,00€

Ab 40 Personen Preis pro Person: 27,50€

inkl. 3 Jourgebäck

600g Internationale Käseplatte

ab 80,00€