



# *Gala - Buffet*

## *Suppe*

*Steinpilzcremesuppe  
mit Croutons*

## *Buffet*

### *Vorspeisen:*

*luftgetrockneter Schinken mit persischen Feigen, Grossini Röllchen*

*Fenchelsalat mit Physalis*

*Medaillons an Mandel-Lauchsalat*

*Tafelspitz im Bergkräutersud*

*Rauchlachs-und Räucherfischvariationen mit Limonentopping*

*Cocktail von Eismeershrimps in feiner Dillsauce*

*Feldsalat mit Baconstreifen, Pinienkerne und Granatapfeldressing*

*Variation von saisonalen Salaten, Dressingauswahl*

*gebratene Champignons mit frischen Kräutern in Walnussöl*

*erlesene Käseauswahl, hart und weich, mild und pikant*

*Heideziegenkäse mit Wild-Blütenhonig und Feigensenf*

*Brot und Tafelbrötchen von der 5-Sterne Bäckerei Grete*

*Landbutter, Tomatenbutter, Pesto*

Hauptgerichte:

*Roastbeef – Sous vide gegart  
mit Sauce Bernaise und Pfefferrahmsauce  
Bohnen im Rippenspeckmantel, Honigmöhrchen  
Geschmorte Steinchampignons, Rösti Taler  
Saiblingfilet auf Champagner-Traubenkraut  
gebratene Drillinge mit Meersalz gewürzt  
Vegetarisch gefüllte Ravioli mit halbgetrockneten Tomaten,  
Lauchzwiebeln in Tomatensugo*

Dessert:

*Braunschweiger Kaffeehaus Mousse  
Kleine Windbeutel mit Ananscreme  
Mousse von Prosecco und Pfirsich-Minz-Confit  
Früchteauswahl  
Kaiserschmarrn – gezupfter Eierkuchen  
mit Mövenpick Eisauswahl*