



STOCKWERK
F Ü N F

Mediterranes Buffet

VORSPEISEN

Blattsalate mit Orangen und Walnüssen

Salat von Minimozzarella und Kirschtomaten mit Granatapfel und Minze

Spalten von der Honigmelone mit italienischem Landschinken

Gemüse-Frittata mit pikanter Crémé auf Crostini Lachs-Häppchen in Maismehl gebacken

auf Rucola-Radicchio-Salat mit Honig-Senf

Vitello Tonnato

HAUPTGÄNGE

Wildschweinragout mit Waldpilzen in Balsamico-Rotwein-Sauce

Im Ganzen gebackene Lachsseite im Rosa-Pfeffer-Mantel

Kürbis-Lasagne mit Ziegenkäsebechamelle überbacken mit Tomaten-Sugo

BEILAGEN

Tagliatelle, Rosmarin-Kartoffeln, Thymian-Zucchini,

Karotten und Fenchel in Parmesan-Crémé Parmesan-Polenta

DESSERT

Tiramisu classico oder je nach Saison fruchtig Mousse au chocolat mit Mango-Chutney

Zitronen-Tarte mit weißer Schokolade