

## " Grill & Barbecue "

### Salatbuffet

Krautsalat mit Speck, hausgemachter Kartoffelsalat  
Griechischer Bauernsalat und Nudelsalat  
verschiedene Blattsalate,  
feurigem Dressing, Baguette und Brot

### Vom Grill

Marinierte Steaks von Pute , Rind und Schwein  
Grillwürste  
und Fisch in Folie  
dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
gegrilltes Gemüse

### Zum süßen Finale

Gegrillter Fruchtspieß  
mit Kokosparfait

ab 395 €/  
ab 10 Personen + 39,50/Pers.

Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen auch gerne Riesengarnelen-Spieße,  
Rinderfilet oder Lammfleisch



## Tagungshighlights Themen



## "Italienisch-mediterraner Abend"

4-Gang Menue

Antipasti  
italienische Vorspeisenvariation

\*\*\*

Schaumsüppchen von frischen Strauchtomaten

\*\*\*

Saltim bocca mit Parmaschinken und  
Salbei gefüllte Kalbsschnitzel  
auf Blattspinat und Mais-Polenta

oder

Kross gebratenes Zanderfilet an Salbeisauce,  
gegrillte Zucchini-scheiben und Gemüsereis

\*\*\*

Duo von Amarettinimousse und Cappucinoparfait  
mit frischen Früchten umlegt

€ 39,50

## "Italienisch-mediterraner Abend"

Italienisch-mediterraner Abend Buffet

### Vorspeisen

Tomate-Mozzarella,  
Vitello-Tonnato Kalbfleisch in pikanter Thunfischsauce  
und Serano-Schinken mit Melone

Anti-Pasti Auswahl, verschiedene Blattsalate,  
Ruccola, Oliven und italienischem Dressing

### Suppe

Tomaten - Orangensüppchen

### Hauptgänge

Piccata Milanese von der Pute  
auf Zucchini-gemüse,  
Tomatenspaghetti

und

Gedünstetes Zanderfilet  
auf Fenchel -Tomatenragout  
mit gebratenen Gnoccis

### Dessert

Panna-Cotta mit Erdbeersauce  
Tiramisu

ab 395 €/  
ab 10 Personen + 39,50/Pers.

" Asiatischer Abend "  
4-Gang Menue

Süß-saurer Glassnudelsalat  
mit Shrimps und frischem Gemüse

\*\*\*

Zitronengras-Kokossuppe

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
auf asiatischem Sprossengemüse  
und Mi-Nudeln

oder

Riesengarnelen im Tempurateig  
auf Ananas-Kokossauce  
mit gebratenem Gemüse

Hausgemachtes Mangoparfait  
mit gebackenen Lychees

€ 39,50

" Asiatischer Abend "  
Buffet

Vorspeise

Glassnudelsalat mit Shrimps  
Reissalat mit Geflügel und Ananas  
und gebackene Frühlingsrollen  
Verschiedene Blattsalate und Sprossen  
asiatischem Dressing

Suppe

Indische Curryrahmsuppe

Hauptgänge

Gebratene Nudeln mit Frühlingslauch, Paprika, Sprossen, Weißkohl,  
Shrimps und Hähnchenbrust

oder

Im Sesam paniertes Schweinefilet  
an einer Sauce vom kandiertem Ingwer  
mit gebratenen Shi-take Pilzen und Basmatireis

Dessert

Karamalisierte Bananen und Honig-Ananasmousse

ab 395 €/  
ab 10 Personen + 39,50/Pers.

## " Balance-Wellness Abend "

4-Gang Menue

Variation von Blattsalaten  
mit Gapefruit-Traubenkern-Dressing  
und frischen Früchten

\*\*\*

Essenz vom Staudensellerie

\*\*\*

Mit Fetakäse und Spinat gefüllte Maispouardenbrust  
an Estragonsauce, Risotto mit Strauchtomaten

oder

Gedünstetes Zanderfilet an Bärlauchsauce  
auf Wurzelgemüse und Kartoffelchen

\*\*\*

Limonenmousse auf Ananas-Kokossauce  
mit exotischen Früchten umlegt

€ 39,50

## " Balance-Wellness Abend "

Buffet

### Vorspeisen

Tomaten-Basilikumsalat,  
Zucchini-Carpaccio mit Estragonmarinade  
und Karotten-Traubensalat

Verschiedene Blattsalate, leichter Joghurt-Dressing  
und Baguette

### Suppe

Essenz vom Staudensellerie  
mit Tomatenwürfelchen

### Hauptgänge

Steinbeisserfilet an Paprika-Gurkengemüse  
und mit Pesto aromatisierten Nudeln

oder

Perlhuhnbrust auf einem feinen Gemüsebeet,  
Kressesauce und Kartoffelterrinen

### Dessert

Frisches Joghurtmousse  
mit exotischen Früchten

ab 395 €/  
ab 10 Personen + 39,50/Pers.

**" Vive la France "**  
**Französisches 4-Gang Menue**

Arrangement von Blattsalaten in French-Dressing  
mit Avocadowürfeln und Shrimps

\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

\*\*\*

Barberie Entenbrust auf Orangen-Thymiansauce  
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet „Provençal“  
auf einem Ragout von Paprika, Tomaten, Sellerie,  
Zwiebeln, Oliven und Kräutern

\*\*\*

Variation von Mousse au chocolate  
mit Früchten umlegt

€ 39,50

**" Tour de France "**  
Buffet

Vorspeisen

Hausgebeitzter Lachs mit Senf-Dillsauce  
Chicoreesalat mit Orangenfilets  
Paprikamousse

Französische Blattsalate, Croutons und Sonnenblumenkerne  
Frenchdressing

Suppe

Pot au feu von Edelfischen

Hauptgänge

Coq au vin  
Hähnchen in Rotweinsauce mit frz. Erbsen und Kräuterreis

oder

Medaillons von der Schweinelende auf feinem Ratatouille  
und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au chocolate  
Parfait von Grand Marnier

ab 395 €/  
ab 10 Personen + 39,50/Pers..

**" Ola Espanha "**  
**Spanisches 4-Gang Menue**

Tapas Variationen

Chorizo, Jamon Serrano, eingelegte Oliven, Gamba`s con Aioli, Papas Arrugada con Mojo, Spanischer Käse

\*\*\*

Gazpacho Andaluz  
Kalte Andalusische  
Gemüsesuppe

oder

Kichererbsensuppe  
mit Chorizo

\*\*\*

Gratinierter Lammrücken an Riojasauce,  
Bohngemüse und Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zackenbarschfilet  
auf Zucchini-Paprikagemüse, Tomaten-Oliven-Kartoffelpüree

\*\*\*

Creme Catalan mit Erdbeersorbet

39,50 €

**" Ola Espanha "**  
**Buffet**

Vorspeisen

Tapas Variationen

Muscheln mit Tomatensauce überbacken, eingelegte Oliven,  
Albodingas - kleine Fleischbällchen, gegrillte Sardinen

Knackige Blattsalate, Croutons und Sonnenblumenkerne  
Tomaten-Oliven-Dressing

Suppe

Kichererbsensuppe mit Chorizo

Hauptgänge

Paella Valencia

Reispfanne mit Fisch, Hähnchen, Gambas, Meeresfrüchten und frischem  
Gemüse

und

Am Stück gebratener Iberico Schweinerücken  
an Paprica-Auberginen- Salsa, gegrillte Kartoffelspalten

Dessert

Caramell Flan

Parfait von Feigen und Mandeln

ab 395 €/

ab 10 Personen + 39,50/Pers.

## " Fiesta Mexicana "

**Mexicanisches 4-Gang Menue**

Avocado gefüllt  
mit Thunfisch-Shrimpssalat

\*\*\*

Maissuppe mit Chili

oder

Chilli con carne mit  
Kräuterbaquette

\*\*\*

Poc-chuc de Pollo (gegrillte Hähnchenbrustfilets) mit Tomatensalsa,  
Maiskolben und Folienkartoffeln

oder

Filetes de Pescado Acapulco - Fischfilet Acapulco  
Zucchini-Bohnen-Maisgemüse und roter Reis

\*\*\*

Duo von Caipirinha-Parfait und  
Margarita-Mousse  
€ 39,50

## " Fiesta Mexicana "

Buffet

### Vorspeisen

Antojitos - Minitartes  
Tortillas, Tacos, Enchiladas mit verschiedenen Füllungen und Salsas

Knackige Blattsalate, Croutons und Sonnenblumenkerne  
Chilli und Avocadodressing

### Suppe

Chilli con carne mit Kräuterbaquette

### Hauptgänge

Gegrillter Fisch nach Maya-Art  
mit gegrilltem Gemüse und Kräuterreis

und

Lomo al Horno (Schweinebraten im Backofen)  
Mexicanisches Gemüse und gegrillte Kartoffelspalten

### Dessert

Duo von Caipirinha-Parfait und  
Margarita-Mousse

ab 395 €/  
ab 10 Personen + 39,50/Pers.

**" Mitternachtssonne "**  
**Skandinavisches 4-Gang Menue**

Variation von skandinavischen Fischspezialitäten

\*\*\*

Erbsensüppchen mit krossen Schinkenwürfelchen

\*\*\*

Kalbstafelspitz auf Boullionkartoffeln  
mit frisch geschabtem Meerrettich

oder

Duo von Lachs und Steinbeißer an Hummersauce mit Nordmeerkrabben,  
frisches Marktgemüse und Kräuterreis

\*\*\*

Schwedische Mandeltorte mit Johannisbeersorbet

€ 39,50

**" Mitternachtssonne "**  
Buffet

Vorspeisen

Variation von skandinavischen Fischspezialitäten  
Hirschschenken mit süß-sauer eingelegtem Gemüse

Knackige Blattsalate, Croutons und Sonnenblumenkerne  
Dill-Joghurt-Dressing

Suppe

Erbsensüppchen mit krossen Schinkenwürfelchen

Hauptgänge

Hausgemachte Köttbular in Pfeffersauce,  
Karotten-Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln

oder

Duo von Lachs und Steinbeißer an Hummersauce mit Nordmeerkrabben,  
frisches Marktgemüse und Kräuterreis

Dessert

Duo von Blaubeermousse und  
Parfait von Eierlikör

ab 395 €/  
ab 10 Personen + 39,50/Pers.