



WESTHOFF



Buffet Premium

Vorspeisen

*„Antipasti“
Gemischtes gegrilltes Gemüse
(Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Artischocken u.s.w.)*

*„Bruschetta“
geröstete Baguettescheiben
mit Tomatenwürfeln an Knoblauch und Olivenöl*

*„Caprese“ ital. Strauchtomaten
mit Mozzarella, Pesto und frischem Basilikum*

*Scampi vom Grill mit Kopf und Schwanz
Datteln im Speckmantel,
kleine grüne Paprikaschoten gesalzen gegrillt*

*gemischte Salate der Saison mit
3 verschiedenen Dressings
(Joghurt-, French-, Italian)*

Hauptspeisen

*Zart gebratenes Kalbsfilet
mit Salbei und Parmaschinken ummantelt
in einer Weißweinsauce*

*Medaillons vom Stukenbrocker Schwein, rosa gebraten
in einer Rahmsauce von frischen Champignons*

*Schweinemedallions rosa gebraten
mit einer leichten, grünen Pfeffersauce*

*Hähnchenbrustfilets
natur gebraten
mit einer Curryrahmsauce*

*rosa gebratenes Entrecôte vom Rind
mit einer schmackhaften Burgundersauce
(wird am Buffet tranchiert)*

-alle Saucen werden separat gereicht und können individuell kombiniert werden-

dazu reichen wir

*in Butter und Salbei geschwenktes
gemischtes Marktgemüse der Saison*

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Herzoginkartoffeln

Basmati-Wildreis

Dessert

*Pumpnickelmousse mit Portweinpflaumen
Kaiserschmarrn, mit Bourbon-Vanilleis*