

Themenbuffet Monat Mai 2012

Spargelbuffet und Klassiker aus der Region



Spargelsülze mit Rauchschinken
Grüner Spargel mit gerösteten Haselnüssen und Pecorino Pepato
Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce
Geräucherte Fische mit Kren-Wacholdersahne
Flusskrebssalat mit grünem und weißem Spargel
Frühlingsalat mit Ei, Spargel, Schluppen, Sprossen und Kresse
Joghurt-Limonen Dressing
Gebratener Spargel und Gemüse in Balsamico und Bärlauch
Matjes auf Hausfrauensauce
Hähnchenbrust mit Ananas-Spargel-Koriandersalat und Cashewkerne
Kräuterschinken mit Brandenburger Kartoffel-Spargelsalat

Spargelsuppe

Spargelragout mit Schweinelendchen und Rösti
Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln
Hähnchenragout mit Frühlingszwiebeln
Spargel-Gnocchipfanne mit Salbei und Kirschtomaten
Lachsfilet in Bärlauchsauce mit Frühlingsgemüsen und Reis

Waldmeistersülze mit Erdbeere Sauce
Pfirsich Melba „Funkturn“
Erdbeer-Trifle
Zitronen-Quarkmousse mit Rhabarberkompott
Frische Erdbeeren mit Vanillemousé
Obstsalat mit Pistazien
Käse Auswahl

p. P. 24,90 EUR