

## **Buffet 1**

### ***Aus dem Suppentopf***

*Spargelcremesuppe mit Croutons*

\*\*\*\*

### ***Frisches vom Gärtner***

*Bunter Zupfsalat mit Cherrytomaten, Fetakäse,  
Oliven und Honig-Senfdressing*

*Brotstation mit verschiedenen Brot und Ciabatta  
Bärlauch und Tomatenbutter*

\*\*\*\*

### ***Kalte Küche***

*Vitello Tonnato mit frittierten Kapern und Kräutersalat*

*Spargel-Pastasalat mit Erdbeeren*

\*\*\*\*

### ***Warme Küche***

*Ossobuco mit glacierten Frühlingsgemüse und Kräuterspätzle*

*Maishähnchenbrust aus Spargelgemüse  
cremige Polenta mit Ricotta*

*Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Olivenragout*

*Pasta mit Spargel, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan*

\*\*\*\*

### ***Dessert***

*Obstplatte*

*Schokomousse mit Gewürzorange*

*Mascarpone mit frischen Beeren*

*32,00 € netto / Person*