



Buffet „Française“

Suppe

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Kalte Vorspeisen

Roquefortbirnen mit Honig und Nüssen

Landrauchschinken mit Honigmelone

Warme Vorspeise

Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand

Kalte Speisen

Poulardenbrust mit Himbeer - Dijonsensoße

Shrimpscocktail mit Avocado

Gefüllte Eier mit deutschem Kaviar und Kresse

Crêperöllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten

Carpaccio vom Räucherlachs mit Honig – Dill - Senfsoße

Französisches Käsesortiment „Longue“

Frischkäse mit Kräutern, Weichkäse, Edelpilzkäse,

Blauschimmelkäse, Schnitt- und Hartkäse

Baguette, Brötchen und Butter

Warme Speisen

Coq au vin

Hähnchenbrust in Rotweinsensoße geschmort

Gebratene Schweinemedallions in Pommerysenfsoße

Blanquette de la mer

Französisches Fischragout mit Kabeljau, Buntbarsch,

Schalotten, Staudensellerie und Möhren

Ratatouille

Pommes Macaire und Rosmarinkartoffeln

Salate

„Salade Niçoise“

*mit grünen Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven,
gekochten Eiern, Sardellen und Thunfisch*

Papaya-Ananassalat mit Chili und Koriander

Desserts

Mousse au chocolate

Süßes Minigebäck

mit Marillen-, Pflaumen- und Sauerkirschfüllung

Preis pro Person:

36,50 €

