



katholisch-soziales institut

Pariser Buffet

Kalte Gerichte

*Rehrücken „Diana“ (mit Maronenmousse garniert)
Medaillons vom geräucherten Schweinefilet
Artischockenböden gefüllt mit Hummercocktail
Ganzer pochiertes Lachs
Geräucherter Aal und Heilbutt an gefüllten Eiern mit Kaviar*

Salate

*Avocadosalat mit frischen Champignons
Feigen mit Chicorée
Junge Salatherzen mit verschiedenen Dressings
Bulgursalat mit Ziegenkäse*

Suppe

*Bisque de homard
(Hummerschaumsüppchen)*

Warme Gerichte

*Rinderfiletspitzen an Sauce Béarnaise mit frischem Gemüse vom Markt
und überbackenen Rahmkartoffeln
Medaillons vom Seeteufel und Wildlachs auf schwarzem Risotto
Gebratene Perlhuhnbrust an Austernpilzen in einer Sesamkruste auf hausgemachten Bandnudeln*

Käse

*Auswahl von Französischen Rohmilch-, Frisch-, Ziegen- und Schafskäse mit frischen Feigen, Birnen
und Weintrauben
Brotkorb mit Brioche und verschiedenen Baguettesorten
dazu gesalzene Butter*

Dessert

*Krokant-Eclairs
Orangen Grande Marnier Eisbombe
Zweierlei Mousse au Chocolaté*

€ 78,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.