



PRINCESS

Tagungen / Lunch 2019

„Lunchbuffet 1“

Suppe

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Warme Gerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeisauce

Schollenfilet mit Dillrahmsauce

Penne all'arrabbiata

Beilagen

Petersilienkartoffeln

Buntes Buttergemüse

Blattspinat

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons

Tomaten & Gurken, verschiedene Dressings

Pikanter Bulgursalat

Antipasti-Auswahl von Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Verschiedene Desserts im Gläschen

„Lunchbuffet 2“

Suppe

Gemüsesuppe mit Räucherlachsstreifen

Vorspeisen

Geräucherte Putenbrust mit frischer Ananas an Currysauce
Gebratene Champignons in Lauch-Kräuter-Sauce

Fischvariationen

Forellenfilets, Kieler Sprotten, Räucherlachs
Geräucherte Makrelenfilets mit Gewürz & Zwiebeln
Bismarckhering Hausfrauenart
Sahnemeerrettich

Hauptgang

Gebratenes Schollenfilet an Blattspinat
Backfisch mit Remoulade
Couscous Pfanne mit Pastinaken und Wurzelgemüse

Beilagen

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüsevariation

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten & Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Frischer Obstsalat

„Lunchbuffet 3“

Suppe

Minestrone

Vorspeisen

Vitello tonnato

Gebratene Schweinemedallions garniert mit Pfirsichen
Kugeln vom Büffelmozzarella mit Cherrytomaten & frischem Basilikum
Antipasti-Auswahl von Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons
Geräucherte Entenbrust mit gefüllter Birne mit Roquefortcreme
Scampisalat mit Kräuter-Knoblauchvinaigrette
Verschiedene Saucen

Fischvariationen

Geräuchertes Forellenfilet
Matjesvariationen aus Glückstadt
Fein-säuerlicher Bismarckhering

Hauptgang

Rinderfilet mit einer Kräuterkruste auf Portwein-Pfeffer-Jus
Zanderfilet auf Rahmlinsen mit Gemüsejulien
Tagliatelle mit getrockneten Tomaten

Beilagen

Tomaten Risotto, Gnocchi
Bulgurcurry mit buntem Gemüse und Sternanis
Blattspinat

Salate

Salatbar mit frischen Blattsalate, gerösteten Kernen und Croûtons
Tomaten & Gurken, verschiedene Dressings
Brot- und Baguette Auswahl
Buttervariationen

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce
Kaiserschmarrn

zzgl. 33,50 € p. P.*



*Sie haben spezielle Wünsche?
Sprechen Sie uns gerne an!*

