

---

# HERBST-BUFFET I.

---



## Vorspeisen kalt serviert

Herbstliche Salatkomposition  
mit Hirschschinken an Brombeervinaigrette

~~~

Panna Cotta von der `Vitello Tonnato`  
mit Tatar von Wurzelgemüse im Gläschen serviert

~~~

Toskanischer Nudelsalat mit roter Pesto, Rucola,  
Mozzarellaperlen, Flaschentomaten & Oliven

~~~

Feiner Edelfischterrine  
auf Baby Leaf Salat und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

~~~

Pikante Fleischbällchen  
auf Kartoffel-Ruccola Salat

## Suppe

Herzhafte Muskat-Kürbiscremesuppe  
aus der Hokkaido-Kürbis  
mit Kürbiskernöl und Schwarzbrotcroutons

## Hauptgerichte im Chafing warm serviert

Putenmedaillons im dunklen Cognac-Rahmsauce mit Backpflaumen  
dazu Jasmin-Wildreis

~~~

Steinbeißerfilet in Rieslingschaum, auf Wurzelgemüse  
und Butterkartoffeln

~~~

Mediterranes Gratin vom Herbstgemüse  
mit frischen Waldpilzen und feinen Kräutern

*dazu servieren wir Partybrotvariation, Olivenöl und Balsamico*

## Dessertvariation im Gläschen

Frischer Obstsalat  
mit Mandeln und Cointreau

~~~

Mousseline von der Valrhona Schokolade  
mit Limoncello und Erdbeerenspiegel