

Ein sommerlicher Gruß aus Bad Lauchstädt
mit dem Warm-Kalten-Buffer

„Dolce Vita“

Suppen

- Tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüsestroh
- * Rahmsüppchen von Wiesenchampignons mit Brunnenkresse und gekräuterten Brotwürfeln
- * Consommé vom Champignons mit Spinatcelestine
- * Basilikumsüppchen mit Nudelperlen
- * Tomatensüppchen mit Reismudeln
- * Spinatsüppchen mit Streifen vom Backrauchsinken

Bitte wählen Sie 1 Suppe aus!

Warmanteile:

- * gebratene Lachsforellen-Häppchen in Tomaten-Kapernsauce
- * gebratener Rotbarsch mit Safranreis, bunten Gemüseperlen und Tomaten-Kräuterbuttersauce
- * Gedünsteter Lachs und Dorsch auf Gemüsestroh, dazu eine Salbei-Krebsbuttersauce
- * Gekräuterte Hähnchenbrust mit Tomaten- und Paprikawürfeln
- * gebratene Brüstchen vom Zahmgeflügel á la Saltimbocca in Tomaten-Zucchinisauce
- * mit Spinat gefüllte Röllchen vom Zahmgeflügel, dazu Dillsauce
- * mit Parmesan-Kräuterkruste überbackene Medaillons von der Schweinelende
- * kleine Schnitzelchen „Mailänder Art“ (mit Parmesan)
- * kleine Steaks „Florentiner Art“ (mit Spinat und Schinken)

Bitte wählen Sie 4 Warmanteile aus!

Beilagen:

- * Nudelvariationen mit Waldpilzen
- * Nudelgratin mit Backrauchsinken und Käse überbacken
- * Safranreis mit frischerwachsendem Gemüse
- * Nudelauflauf von Zucchini, Auberginen, Tomaten und Paprika
- * 3 verschiedene Nudelvariationen
- * Nusskartoffeln

Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus!

Gemüsebeilagen:

- * *Neapolitanisches Pfannengemüse*
- * *Broccoliröschen überbacken mit einer gekräuterten Buttersauce*
- * *Grüne Bohnen mit Tomatenstücken und frischen Kräutern*
- * *Blumenkohlröschen und Karotten, überbacken mit sc. choron*
- * *Champignonköpfe in frischen Rahm*

Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus!

Kaltanteile:

- * *Schinken-Variationen*
- * *Variationen von italienischer Salami*
- * *Cocktails von Meeresfrüchten*
- * *Mozarella mit Tomaten und Basilikum*
- * *Schafskäse mit mariniertem italienischen Gemüse*
- * *kleine Strauchtomate, gefüllt mit Lachsmousse und Kaviarhäubchen sowie Käsestreifen*
- * *gebackene Tintenfischringe*
- * *Taler vom geräucherten Fisch mit Kräutern garniert*
- * *frisch Erwachsene aus dem Garten der natur, mit Olivenöl und Balsamicoessig verfeinert*
- * *rustikale Käsevariationen vom Holzbrett á la Italien*
- * *Tomate gefüllt mit Schinkencocktail und Käsecocktail*
- * *2 verschiedene Nudelsalate*

Dessert:

- * *Auflauf von Melonen und Apfelspalten mit Vanille-Zimt-Kruste*
- * *Griß-Timbale, gefüllt mit Erdbeeren und Aprikosen, dazu Vanille-Himbeersauce*
- * *Cocktail von frischen Obst mit Vanillesauce*
- * *Obstetagere*

Bitte wählen Sie 2 Desserts aus!

Zusätzlich (mit Aufpreis) für 3,80 EUR p.P.

Eispyramide mit zweierlei Parfait:

*Heidelbeeren
Aprikosen
Waldbeeren
Himbeeren
Brombeeren
Erdbeeren
Birne*

Bitte wählen Sie 2 Parfaitsorten aus!

Die Eispyramide wird mit brennendem Feuerwerk in den Saal hineingetragen und vor den Augen der Gäste auf einem Fruchteteller angerichtet.

ODER zusätzlich mit Aufpreis :

Feinste Schokolade aus dem Schokolabrunnen

Schokoladenbrunnen bis 35 Personen :

- Leihgebühr* *80,00 €*

- Zuzügl. Schokolade mit Gebäck* *2,90 € p.P.*
- oder*
- Schokolade mit Obst* *3,50 € p.P.*
- oder*
- Schokolade mit Obst und Gebäck* *3,20 € p.P.*

Schokoladenbrunnen ab 35 Personen :

- Schokolade mit Gebäck* *3,50 € p.P.*
- oder*
- Schokolade mit Obst* *3,90 € p.P.*
- oder*
- Schokolade mit Obst und Gebäck* *3,70 € p.P.*

Das Obst wird in kleinen mundgerechten Stückchen frisch serviert. Eine Stunde wird der Schokoladenbrunnen in Betrieb sein. Die Zeit kann individuell festgelegt werden.

Unsere Warm-Kalten-Buffets richten wir ab 15 Personen an.