

## Buffet „Primus“

Salat von Scampi, Avocado und Mangospalten  
Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert und gefüllt mit einer  
Sauerampferfarce  
Gefüllte Poulardengalantine mit pikantem Mangochutney  
Serrano- und Parmaschinken mit Melonenfilets  
Frankfurter Grüne Soße mit Wachteleiern  
Luftiges Parmesanmousse im Weckglas  
Salat von Penne mit Artischocken, Zucchini, Paprika und Oliven  
Knackiger Kräutersalat mit einem feinen Haselnussdressing



Zarte Schweinemedallions  
mit getrockneter Tomate, Mozzarella und Basilikum belegt  
auf mediterranem Pfannengemüse und Gnocchi

Rosa gebratener Kalbsrücken in frischen Kräutern  
Trüffelsoße und breite Bandnudeln

Spieße von Papageienfisch, Garnele und Sepia  
auf jungem Blattspinat und Safransoße  
Duftreis



Garniertes Käsebrett mit  
Spezialitäten der Alpenländer



Dessertbuffet und Flying auf Schieferplatten angerichtet  
Mini-Cube vom Holunderblütenmousse  
Kleine Schokoladenlollis  
Kokosmilchcrème mit Mangospiegel, Berberitzen und Orangenconfit  
Kaffee in drei Texturen  
Mousse au Chocolat mit Mangomark und Krokantpraline



Exklusive Brot- und Brötchenauswahl  
Baguette vom Schweizer Butter-Bäcker

Buffets werden ab 30 Personen angeboten.

