

Buffet „WILKENS Classic“

Vorspeise

Geräucherter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce
Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Gratinierter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette mit gerösteten Cashew-Nüssen
Kaltes Roastbeef „rosa“ auf Rucola mit altem Balsamico & frisch gehobeltem Parmigiano
Kleine Frikadellen mit verschiedenen Dips
Rohkostsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings

Hauptgericht

Geschmorter Rinderbraten mit Schalotten-Burgundersauce
Schweinelendchen „im Ganzen gebraten“ mit frischen Waldpilzen in Rahm
Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Crevettenrahm-Sauce

Gemischtes Gemüse der Saison, Linsengemüse
Röstkartoffeln, Gratinierte Kartoffeln

Dessert

„Dame Blanche“ - Bourbon-Vanilleis crème mit heißer Schokoladensauce & Sahne
Herrencreme mit Mandelsplittern
„Crème brûlée“ mit karamelisiertem Rohrzucker
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett

Ofenfrische Brotauswahl & Kräuterbutter

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING