

# Osterbuffet



## Suppe:

Suppe am Tisch serviert: püriertes Selleriesüppchen mit Kräuter-Croûtons

## Vorspeisen:

Eiersalat mit Erbsen und Garnelen  
Eier im Gläschen mit Tomate und Schnittlauch  
Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Scampi und Basilikumpesto  
Serrano-Schinken an Honigmelone  
Poulardenbrust-Tranchen auf Blattsalat und Balsamico  
Kalbsrücken rosa gebraten „kalt“ mit Remouladensauce  
Räucherlachs und Graved-Lachs-Platte mit Meerrettich und Honig-Senfauce  
Käseplatte mit Trauben  
verschiedene Baguettes, Butter und Kräuterbutter

## Hauptspeisen:

geschmorte Ochsenbäckchen auf Karotten-Selleriegemüse  
Lammkoteletts gegrillt auf Ratatouille  
Wirsingroulade in Specksauce  
Züricher Geschnetzelttes aus dem Kalbsrücken  
Poulardenbrust auf Tomatenrisotto  
Steinbeißerfilet auf Blattspinat  
Ofengemüse mit Feta gebacken

## Beilagen:

Petersilienkartoffeln • Kroketten • Butterspätzle • Ofenkartoffeln  
Blumenkohlröschen • Apfelrotkohl • glasierte Möhren • Speckbohnen  
Rahmjus • Rieslingsauce • Specksauce

## Dessert:

Karamellpudding mit Fruchtspiegel  
weißes Schokoladenmousse  
Altländer Apfelgrütze mit Vanillesauce  
Mascarponecreme mit Schokoladensauce

Frohe Ostern!

pro Person  
€ 29,80