

Unsere Flying Buffets. Die Qual der Wahl.

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste in einem der Foyers, im Restaurant, auf der Kursaal Terrasse oder in unserem Augustiner Biergarten.
Zur Begrüßung servieren wir Ihnen beispielsweise ein Glas Champagner oder einen Cocktail.

Sind Ihre Gäste alle anwesend, so kann das Flying Buffet starten. Ob sieben, acht oder mehr Gänge.
Sie entscheiden. Auch bezüglich des Budgets.

Unsere Häppchen, eignen sich prima für Sektempfänge und Veranstaltungen.

Gerne sind wir Ihnen behilflich!

Brot - Canape

Baguette-Schnitte mit Frischkäse und Schnittlauch

Baguette-Schnitte mit Tomate und Basilikum

Baguette-Schnitte mit Räucherlachs und Meerrettich

Baguette-Schnitte mit rosa gebratenem Roastbeef an Honig-Senf

Fischvarianten

Lachsmedaillon mit Safranrisotto und Krustentierschaum

Garnelensalat mit Estragon und Wakame

Vitello Tonnato mit Thunfischtatar und Creme Fraiche

Gelbflossen Makrele mit Perlgraupenrisotto an Mangoschaum

Thunfischtatar mit süßem Chili und Nachos an Wasabi

Gebratene Jakobsmuschel an Limonen-Vinaigrette mit Alblinsen

Gebratene Gambas auf Kartoffelstroh mit Wasabi und Balsamico

Thunfisch Rolls mit Asia-Gemüse an Wasabicreme

Fleischvarianten

Handgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat

Handgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat

Maultaschensalat mit Honig- Senf

Carpaccio vom Rind mit Parmesan-Flakes und Balsamico

Geflügelstrudel von der Ente und Maispoularde auf Gemüsesalat

Vegetarisch

Alblinsensalat

Quinoa-Salat mit Mango und Papaya an fruchtigem Curry

Couscousküchle an Tomatencoulis

Pilzrisotto mit Preiselbeeren an sautiertem Kürbis

Paprikamousse mit Wildkräuter und Tomatenvinaigrette

Dessert

Panna Cotta

Granatapfel & Honig im Glas

Mousse von Schokolade mit Fruchtmark

Crème Brûlée mit Beeren

Frischer Obstsalat

Tiramisu

