

DINNER

VORSPEISEN

Salatteller vom Buffet

Blattsalate, Rohkost und eingelegtes Gemüse der Saison mit verschiedenen Dressings und Toppings für Ihren Lieblingssalat

Thunfisch in Sesamölmarinade

mit jungen Zwiebeln, Avocado, Erdnuss und Bohnenkernen

ZWISCHENGÄNGE

Ricottanocken

*mit wildem Lauch
und Artischocken*

Blumenkohlsuppe

mit Petersilienöl

Plain in Pigna

*mit Gartengemüse und
marinierten Salatspitzen*

HAUPTGÄNGE

Poulet Thai Curry

*auf Duftreis mit
gebackener Banane*

Miso-Lachs

*mit lauwarmem
Reisnudelsalat, Gemüse,
Sesam und Erdnusssauce*

Grillierte Aubergine

*und Kichererbsenknusper
auf Hummus
und Sauce Romesco*

DESSERTS

Mangoparfait

an exotischem Salat mit Kokospraline und knusprigen Chips

Waldbeersorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

mit Honig, Chutney, Nüssen und Trauben