

FLORENCE NIGHTINGALE

BUFFET

Tradition in Scheiben – liebevoll arrangiert, herhaft serviert

FEINE FLEISCH- & AUFSCHNITTPLATZEN

Zart rosa gebratenes Roastbeef – dünn aufgeschnitten, mit cremiger Remoulade, knusprigen Röstzwiebeln, Kapernäpfeln und feinen Cornichons

ERLESENE SCHINKENVARIATION

mild gekochter Hinterschinken | würziger Schwarzwälder Schinken | feiner Lachsschinken gefüllte Schinkenröllchen mit zarter Spargelfüllung

TRADITIONELLER WURSTAUFSCHNITT

aromatische Cervelatwurst | bunte Paprikalyoner | Klassiker wie Jagdwurst | cremiger Fleischsalat im Schälchen | Teewurst & rustikale Leberwurstsorten

FISCH & MEER

LACHSVARIATION

hauchzarter Räucherlachs | gebeizter Graved Lachs | Zitronenspalten, Honig-Senf-Dip & Dillfrischkäse-Röllchen

(OPTIONAL) HERINGSAUSWAHL WIE FRÜHER

Matjessalat mit Apfel und Zwiebel | marinierte Heringshappen

KÄSEAUSWAHL MIT RAFFINESSE (MIND. 6 SORTEN)

Auswahl an Käsevariationen | dazu Weintrauben, Feigensenf & Birnenchips

KLASSISCHE SALATE WIE BEI MUTTI – NUR SCHÖNER ANGERICHTET

bodenständiger Kartoffelsalat | bunter Nudelsalat | cremiger Farmersalat mit Gemüsejulienne und Kefir

FRISCHE BROTE & BRÖTCHEN

hell und dunkel

KLEINE EXTRAS MIT GROSSER WIRKUNG

Butter & würzige Kräuterbutter | Gewürzgurken, Silberzwiebeln & Radieschen | Senf, Meerrettich & Remoulade | gefüllte Eihälften | bunte Gemüsesticks als Garnitur

AB 8 PERSONEN A PERSON 28€