

HERRMANN

RESTAURANT & CATERING

HAUSBUFFET FRÜHLING / SOMMER 2020

35,50 EUR pro Person

KALTE VORSPEISENAUSWAHL

Carpaccio vom Black-Angus-Rind mit gehobeltem Parmesan

Honigmelonen mit Serranoschinken

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven

Vitello tonnato mit Kapern und Limette

Gebratenes Gemüse, eingelegte Oliven, Antipastiauswahl

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Bunte **Räucherfischplatte** mit Atlantiklachs, gefüllten Eiern und Meeresfrüchtesalat

Spezialitäten vom Bäckermeister usw. ...

WARMES HAUPTGANGBUFFET

Rösch gebratener gefüllter Spanferkelrücken mit Dunkelbierjus
und zweierlei kleinen Knödeln

Rosa gebratenes **Roastbeef vom Black-Angus Rind** mit Sc. Bearnaise,
gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Zitronen-Hähnchen auf mediterrane Art

Duett von **Donauzander und Atlantiklachs** mit Hummer-Basilikumsauce und Basmatireis

Tagliatelle mit Paprika-Tomatenpesto, Grillgemüse und gehobeltem Parmesan

FESTLICHES DESSERTBUFFET

Frisches **Obst und Früchte der Saison** mundgerecht angerichtet

Festliche **Eisbombe á la cassata**

Mousse au chocolat, weiß und zartbitter

Hausgemachte **Mini-Crème brûlée**

Leichte **Limetten-Sauerrahm-Crème**

Änderungen nach Ihren Wünschen sind jederzeit möglich!