

## Büfett „mediterran“:

### Kalte „Gourmet Ecke“:

- italienischer Knochenschinken mit Rucola, Oliven, gegrillte Paprika, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano und Vinaigrette
- gegrillte Paprika, Champignons & Zucchini, mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico
- -----
- bunter & knackiger Salat mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen und einem Honig-Balsamico- Dressing
- Tomate-Mozzarella an Olivenöl und groben Pfeffer
- Gambas auf Frisée- und Rucolasalat mit roten Zwiebeln und Zitronen- Olivenöl-Marinade
- Jalapenos mit pikanter Frischkäsefüllung in einer feinen Panade
- Brötchen- / Baguettekorb
- Kräuter- & Chilibutter
- Dips: Dattel, Knobi- & Kräuter-Dip
- Focaccia, frisch aus dem Ofen

### Warme „Ecke“:

- **gegrilltes Nordland-Lachsfilet**  
in einer Weißherbtsauce serviert
- **„Vegetarier“**, frisch aus dem Wok  
mit knackig frischem Gemüse, Sojasprossen & Sojastreifen,  
Teriyaki-Sauce
- **Italienische Hähnchenpfanne**  
Hähnchenfiletstreifen & Zucchini in einer mediterranen Tomaten-Sauce,
- **Ungarischer Gulasch**  
pikant & herzhaft
- Beilagen: Bruschetta, Gemüsereis & Butterspätzle

### Dessert:

- süßes Dessert (2 Sorten) in kleinen Gläschen serviert