

## **Pahoa Buffet**

(33 EUR netto / Person)

### FINGERFOOD

Canapées aus verschiedenen Baguettes mit:  
Entenbrust & Mangochutney  
Tomate-Mozzarella & frischem Basilikum  
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Kleine Laugenstangen mit Saftschinken & Brie  
Parma Schinken mit Honigmelone  
Minipellkartoffeln mit Matjestatar  
Crêpesröllchen mit Frischkäse & geräuchertem Lachs  
Appenzeller am Spieß mit Pumpnickel

### BEILAGEN

Hausgemachter Kartoffelsalat  
Nudelsalat mit Oliven & getrockneten Tomaten  
Gemischter Salat mit Thunfisch & Fetakäse  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum  
Gebratenes & mariniertes Gemüse  
3 verschiedene Dressings

### GRILLSPEZIALITÄTEN

Marinierte Filetspieße vom Schwein  
Kleine Rumpsteaks in Olivenöl & Kräutern mariniert  
Putensteaks in einer Curry-Marinade  
Thüringer Rostbratwürste  
Kleine Lachsfilets auf einem Gemüsebett  
5 Verschiedene Grillsaucen & Kräuterbutter  
Ofenkartoffeln in Rosmarinbutter & Kräuterquark

Brotkorb & Buttertellerchen

### ETWAS SÜßES

Obstsalat mit Walnüssen  
Panna Cotta

