

BUFFET CLASSIC AB 35 PERSONEN

VORSPEISEN

**MEDAILLONS
VOM HOSLTEINER SCHWEIN**
Pilzragout | Kräuterrahm

GEDÄMPFTER LACHS
Dillrahmsauce

CHICKEN CURRY (vegan)
Kokosmilch | Madras-Curry |
buntes Gemüse

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT TOPPINGS
Geröstete Körner | Hausdressing

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT
Rote Zwiebeln | Senf | Tomaten

**HAUSGEBEIZTER
ORANGE-BASILIKUM-LACHS**
Dill-Senfsauce

BEAVERS-ANTI PASTI AUSWAHL
Mediterranes Grillgemüse | Kräuteröl

ROASTBEEF KALT
Sauce Tartare

HAUPTSPEISEN



BEAVERS

RESTAURANT

BEILAGEN WARM

BUTTER

KRÄUTERBUTTER

BEAVERS HUMMUS

SOUR CREAM

AUS DER BACKSTUBE

**MOUSSE VON
ZARTBITTERSCHOKOLADE**
Früchte Coulis

OBSTSALAT
frische Früchte | Vanillesauce

ROSMARINKARTOFFELN

frischer Rosmarin | Meersalz

KARTOFFELGRATIN

Sahne | Knoblauch

OFENGEMÜSE

IN TOMATEN-KRÄUTER-SUGO

Saisonal | fruchtig-aromatische Gewürze

DIPS & SAUCEN

BROT- & BAGUETTE-VARIATIONEN

DESSERT IM GLAS

€ 49,00

AUF WUNSCH BIETEN WIR IHNEN ZUSÄTZLICH FOLGENDE KOMPONENTEN AN:

VORSPEISEN

Marinierter Baby Mozzarella Tomate Basilikum	€ 2,50 p.P.
Vitello Tonnato vom rosa Kalbstafelspitz Kapern Thunfischcreme	€ 3,00 p.P.
Räucherlachs frischer Kren Zitrone	€ 3,00 p.P.
BEAVERS HUMMUS Bulgur Salat	€ 2,50 p.P.
Rohkostplatte Kräuter-Dip	€ 2,00 p.P.

HAUPTSPEISEN

Gewürzcouscous mit Limone und Chilli	€ 2,50 p.P.
Hamburger Pannfisch Pommery-Senf-Sauce Spinat	€ 4,00 p.P.
Gefüllte Gnocchi Schmortomate Basilikum-Pesto	€ 2,50 p.P.
Roastbeef warm (<i>am Buffet tranchiert</i>) Sauce Béarnaise	€ 4,00 p.P.

BEILAGEN

Heide-Kartoffeln goldbraun gebraten	€ 2,50 p.P.
Cremige Polenta Thymian Rosmarin Parmesan	€ 3,00 p.P.

DESSERT IM GLAS

Vanille-Bayrisch Creme Früchtekompott	€ 2,50 p.P.
Panna Cotta Früchte Coulis	€ 2,00 p.P.

Sollten Sie weitere Wünsche haben, besprechen wir diese sehr gerne mit Ihnen zusammen und erstellen ein individuelles Angebot für Sie!

Ihr BEAVERS Restaurant