

# Bordparty Buffet

März-Mai 2026

## Vorspeise

Allerlei Baguette (A/Vegan)

Hausgemachte Aioli (IK) | Hummus (GJ/Vegan)

Saisonaler Blattsalat (-) | Aceto Balsamico (-)

Olivenöl (-) | Dressing à la Chef (-)

(Vegan)

Antipasti Saisonal (E)

(Vegan)

Schinken (-) | Melone (-) | Rucola (-) | Balsamico (-)

Gegrillte Zucchini (-) | Rucola (-) | Pinienkerne (-)

Kirschtomaten (-) | Weiße Bohnen(-)

(Vegan)

Tortellini (A) | Paprika (-) | Gurke (-) | Tomate (-)

Petersilie (-) | Sahne (F)

## Hauptgang

Putenragout in Rahmsauce (F%) | Petersilie (-)

Röstkartoffeln (-) | Karottengemüse (-)

(Vegan)

Gnocchi (A) | Kräuter-Tomatensauce (-)

(Vegan)

## Dessert

Cheesecake-Creme (AF) | Beeren (-) | Schokolade (F)

Dessert à la Chef de Cuisine (-)

(Vegan)

Alkohol: % | Getreideprodukte / Glutenhaltig: A | Fisch: B | Krebstiere: C | Schwefeldioxid und Sulfite: D | Sellerie: E  
Milch und Laktose: F | Sesamsamen: G | Nüsse: H | Eier: i | Lupine: J | Senf: K | Soja: L | Weichtiere: M | Erdnüsse: N