

## **Genussvoller Abend**

ab 40 Personen

### **Vorspeisenteller**

Antipasti-Teller mit gebratener Aubergine mit Tomatensoße,  
gegrillten Zucchinirollchen gefüllt mit Feta,  
Paprikaschoten, milde Peperoni, Tomaten und Champignons  
gefüllt mit Frischkäse

### **Suppe** (am Tisch serviert)

Klare Rinderbrühe mit bunter Einlage

### **Vom Buffet**

Hilckmann`s Salat-Bar Deluxe

Gurkensalat, Möhrensalat, Krautsalat, Tomatensalat,  
dazu verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und saisonale  
Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto

Honigmelonenschiffchen mit Westfälischem Knochenschinken

Farfalle-Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pesto und gehobeltem Parmesan

Gebeizte & geräucherte Fischvariationen mit Lachs & Forelle

### **Hauptgänge**

#### **Dry Aged Beef**

**von unserem Koch am Buffet tranchiert**

Medaillons vom Schweinefilet

mit gebratenen Champignons und Rahmsoße

Putenbrust gefüllt mit Tomate & Mozzarella

kross gebratenes Zanderfilet

auf mediterranem Gemüse

#### **Live-Pasta Station**

Fettuccine in Sahnesoße

aus dem Parmesanlaib

### **Beilagen**

Gemüsevielfalt, Wedges, gebratene Kartoffeln

### **Dessert**

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison

Hilckmann`s Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings

Herrencreme mit Schokoladenstückchen und Rum

Helle & dunkle Mousse au Chocolat

in kleinen Gläschen dekorativ angerichtet:

Pfirsich-Maracuja-Crumble

45,00 €

-Änderungen vorbehalten-