

## Buffet Tanzschule Kaechele Deluxe

### Vorspeisen

*Vitello Tonato vom Kalbsrücken*

*Würfel von der Honigmelone mit Parmaschinken*

*Tomate-Mozzarella-Fortellini-Spieße mit Basilikumpesto*

*Gemischte Auswahl von gegrülltem Antipastigemüse*

*Räucherlachspralinen*

*Variationen von mediterranen Mini-Brötchen mit hausgemachter Kräuterbutter & Aioli*

### Hauptspeisen

*Medaillons vom Landschweinefilet mit Cognac-Pfefferrahm*

*Natur gebratene Maishähnchenbrust mit Soßentrilogie*

*Curry-Fruchtsoße Bombay*

*Rahmsauce von frischen Leichlinger Pilzen*

*Tomaten-Paprika-Frischkäsesoße*

### Beilagen

*Gratinierte Kartoffeln*

*Butterspätzle*

*Basmatireis*

### Salate

*Auswahl von gemischten Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings*

*Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen & gehobeltem Parmesan mit Balsamico Dressing*

### Dessertvariationen Deluxe

*Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle*

*Stracciatella Mousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirschsoße*

*Ragout von Mango & Ananas mit Milchschnitte*

*Preis pro Person 27,90 € (ab 30 Personen)*