

Chopelin Gourmet Büffet
62,- € Pro Person

Vorspeisen:

Rindercarpaccio mit Senfcrème und gehobeltem Parmesan
Pastete von Wachtel und Morcheln mit Feigenchutney
Terrine von Flusskresen und Zitronengras mit Teriyaki- Sauce
Kalbsrücken rosa gegart mit Apfel- Trüffel Marinade
Marinierte rosa Crevetten mit Limetten und Olivenöl
Galantine von Hummer und Seezunge mit Avruga- Kaviar- Sauce
Salatplatte mit Croûtons und zweierlei Dressing
Gemüsesalat mit Balsamico

Hummerschaumsuppe mit Korianderklösschen
Verschiedene Brotsorten

Hauptgerichte:

US- Beef rosa gebraten mit Schalotten- Rotweinsauce
Carré vom Iberico- Schwein mit Chorizo- Sauce
Seeteufelmedaillons „Grenobloise „ mit Rouille- Sauce

Beilagen:

Gratinierte Kartoffeln mit Serrano- Schinken, Crêpes- Roulade, Mohn-
Gnocchi, buntes Gemüse

Dessert:

Himbeer- Tiramisu
Exotischer Obstsalat
Champanger- Crème
Karamelisierte Apfeltarte mit Crème Fraiche
Eis von gebrannten Mandeln
Käsebrett

**Für unsere Berechnungsgrundlage gilt die 48 Stunden vor der
Veranstaltung letztgenannte Personenzahl.**