

CrossOver

Vorspeisenbuffet/kalte Speisen

Sushi-Platte mit Lachs, Garnele, japanischem Rettich, Gurke, Avocado, Sesam, Wasabi, Ingwer und japanischer Sojasauce



Schafskäse mit Aubergine, Tomaten und Za`atar, einem aromatischen Gewürz aus dem vorderen Orient, lauwarm



Salat mit Safranhähnchen vom Pollo Fino, Honig, Basilikum, Minze und Zitrone



gemischtes mediterranes Gemüse mit Zucchini, Cherrytomate, Zuckerschoten, Paprika und Peperoni mit frischer Olivenöl-Joghurtcreme und grüner Chilipaste



Mix aus Blattsalaten mit Vinaigrette



Pepe Pepper- und Kurkuma-Baguette

Hauptgangbuffet/warme Speisen

Pulled Pork-Pulled Turkey

über viele Stunden langsam gegartes Schweinefleisch/Pute, faserig aufgerissen und mit Spezialtunke aus Limette, Frühlingszwiebeln und Cidre



auf den Punkt-medium gegartes **Roastbeef mit Kürbiskernkruste**



frischer Lachs mit Kräuterbutter im Bananenblatt gegart



Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter



gefüllte, ganze Zwiebeln mit und ohne Speckmantel gebacken
Rezeptur von Jamie Oliver



kleine, gebackene Kartoffelchen mit italienischer Würze Gremolata
im Wok zubereitet



gebackene feine Karotten mit Weißwein und Parmesan

41,90 € pro Person inklusive Mehrwertsteuer