Buffet

FUXBAU

• VORWEG •

Rote Bete Carpaccio mit Birnen, Petersilienpesto
und gebratenen Garnelen

Gefüllte Champignons mit Manchego
und Chorizowurst gratiniert

Gebratener Fenchel mit Burrata,
Oliven und Balsamicoessenz

Im Weckglas
Krebsfleischschwänze mit Mango, Apfel, Nüssen,
Staudensellerie und Himbeer-Chilidressing
Baguetteauswahl

★★★

• HAUPTSACHE •

Roulade vom Steinbeißer und Lachsmousse im Bananenblatt gegart
mit Safransauce und violetten Kartoffelstampf

Rinderfiletmedaillons mit Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin, Bohnen mit Speck und Kardamommöhren

★★★

• HINTERHER •

Tonkabohnenmousse mit Mangosauce

Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeersauce

69,00 € pro Person
ab 20 Personen

FUXBAU
catering