

Französisches Buffet

Vorspeisen und Salate

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Paprika, Oliven und Kapern
 Pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf- Dillsauce
 Quiche Lorraine mit Kräuter-Crème Fraîche
 Verschiedene Blattsalate und Dressings
 Verschiedene Baguettes u. Salzbutter, Oliventapenade

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Blätterteigstangen

Hauptgänge

Gebratene Dorade beurre blanc
 Provenzalisches Rindergulasch (beuf à la provençale)

Beilagen

Feines Grillgemüse, Reis, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée , Helles und dunkles Mousse au chocolat
 Eclairs ,Französische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Appetizers and Salads

Salad "Nicoise" with tuna, peppers, olives and capers
 Poached salmon with horseradish cream and honey-mustard-dill sauce
 Quiche Lorraine with herb crème fraîche
 Mixed salad and dressings
 Various baguettes and salt butter, olive tapenade

Soup

French onion soup with cheese puff pastry sticks

Main courses

Roasted dorade beurre blanc
 Provençal beef goulash (beuf à la provençale)

Side dishes

delicate grilled vegetables, rice, rosemary potatoes

Dessert

Crème Brûlée , White and dark chocolate mousse
 Eclairs (cream buns) ,Selection of French cheese with grapesand fig mustard

pro Person/ per Person 75€

