

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
Eclaires ,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
Provencal 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 grapes and fig mustard



pro Person/ per Person 81€