



## *Gala Buffet- Weisse Flotte Potsdam*

### *Vorspeisen*

*Ganzer Lachs in Weinsud pochiert  
auf Champagneraspik und grünem Spargel*

*Krabben- Pyramiden mit Cocktailsauce*

*Hummer auf Blumenmädchenart*

*Hausgebeizter Wildlachs aus Schottland*

*Tafelspitz auf Meerrettichaspik*

*Argentinisches Roastbeef am Knochen gebraten*

*Reh- und Hirschrücken mit Rotweibirne und Wildpreiselbeeren*

*Terrine vom Hasen und Fasan mit Sauce Cumberland*

*Duo von Kaviar auf Blinis*

### *Suppe*

*Klare Tomatenconsommè*

*Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen*

### *Warme Speisen*

*Kalbskrone mit eingelegtem Gemüse*

*St. Peter Fischilet auf Hummersauce*

*Ochsenfilet in Blätterteig*

*Kalbsrücken mit Pumpernickel- Gänseleberfarce*





*Warme Beilagen*

*Steinpilznudeln  
Rösti  
Pommes Duchesse  
Getrüffelte Kartoffeln  
Romanesco  
Blumenkohl  
Tournierte Möhren  
Ratatouille*

*Salate*

*Rucolasalat mit Kirschtomaten und geräuchertem Mozzarella  
Bunter Artischockensalat  
Chopskasalat mit Fetakäse  
Orangen-Selleriesalat mit Walnüssen  
Avocado-Geflügelsalat*

*Käse*

*Französische Käsespezialitäten*

*Dessert*

*Auswahl an Petitfours  
Exotischer Obstsalat in der Wassermelone  
Mousse au Chocolat mit Baileys  
Tiramisu mit Beerenauce  
Baumkuchenterrine  
Milchtarte mit Basilikum und Trauben*

**Preis pro Person 74,00 €**

*(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)*

