

Bad Homburg, 13.07.2009

Buffetvorschlag 5:

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Odenwälder Forellenfilet an Limonensoße
Schillerlocken mit Dillsensoße
Marinierter Shrimps mit Ananas und Pfirsich in Cognac-Cocktailsauce
Seeteufel-Garnelenterrine mit Creme Fraiche
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Rosa gebratene Barberie-Entenbrust an Apfel-Selleriesalat

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüstreifen und Leberknödeln

Salate

Feldsalat mit Speckwürfeln und Croutons
Bunter herbstlicher Gartensalat
Tomaten-Mozarella-Basilikum
Vinaigrette, Frenchdressing

Warme Gerichte

Eingelegter Sauerbraten an Rosinen-Mandelsoße
Gebratenes Schweinefilet an Waldpilzrahmsoße
Tafelspitz mit Meerrettich-Pfeffersoße
Truthahnbrust gefüllt mit Gemüsefarce an Calvadosrahm

Kartoffelknödel, Kartoffelstücke, frische hausgem. Spätzle

Buntes herbstliches Gemüse

Dessert:

Internationale Käseauswahl
Gemischtes Brot und Butter

Tiramisu mit Mascarpone
Rote Grütze mit Vanillesoße