



Unser Buffet
an Pfingsten 2025

Spargelcreme
mit gerösteten Mandeln und Schnittlauch

* * *

Dreierlei vom Lachs
(Ganzer Lachs, Räucherlachs und gebeizter Lachs)
Forellen- und Makrelenfilets aus dem Buchenrauch
Shrimps-Cocktail mit Mango und Ananas
Spargel-Erdbeersalat mit Katenschinken
Kokos-Couscouswürfel auf Auberginen-Tomatensalsa
Strauchtomaten und Mozzarella mit Rucola und Parmesan
Antipasti (gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico mariniert)

Salatbuffet
mit frischen und angemachten Salaten der Saison
und zweierlei Dressing
Brotkorb und Dips

* * *

Jungschweinfilet mit Champignons in Kräuterrahm
Maishähnchenbrust mit Zitronen-Thymiansauce
Buntbarsch auf Spargelragout mit Erdbeeren und Möhren
Pfannengemüse und frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Pommes Dauphines und Salzkartoffeln

* * *

Dessertvariation „Seehof“

42,00 € pro Person