schokoladen museum Lindt

BUFFET LINDOR

Gebratene Gambas auf asiatischem Gemüsesalat mit Krabbenchips

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
mit Aprikosen-Chutney und Kapernäpfel

Salat „niçoise“ mit rosa gebratenem Thunfisch in Sesammantel

Geräucherte Entenbrust auf Balsamico-Linsen

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten an Basilikum-Pesto

Caesar-Salat-Station:
Romanasalat, Caesar-Dressing, Parmesan, Bacon, Pute, Crevetten

Baguetteauswahl, Salzbutter, Kräuterquark und verschiedene Dips,
Olivenöl und Balsamico

* * *

Tranchierstation mit Rinderrücken, dazu zwei Beilagen nach Wahl
Rotweinjus und Kräuterbutter
(besetzt mit einem Koch)

Seeteufel auf Limonen-Chutney, weißen Schokoladensplittern,
Romanesco und Sellerie-Kartoffelpüree

Gemüsestrudel auf Tomaten-Paprika-Konfit

* * *

Schokoladenbrunnen mit flüssiger Lindt-Schokolade,
frischen Früchten und Waffeln

Auswahl von Mousse und Crèmes

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

Obstsalat im Weckglas

€ 61,80 pro Person

= vegetarisch