

## ***Französisches Büfett***

***Hummercremesüppchen mit Cognacsahne  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)***

### ***Vorspeisenbüfett:***

***Fischplatte „Saint Malo“  
Medaillons vom Seeteufel, Scampis und feine Terrinen***

***Fin de Claire Austern aus der Bretagne***

***Luftgetrockneter roher Schinken aus den Ardennen***

***Elsässer Entenleberpastete***

***Ländlich eingelegte Oliven, Champignons und Artischocken***

***Tintenfischsalat mit Garnelen und Meeresspargel***

***Sülze vom Rindertafelspitz***

***Baguette und Salzbutter***

### ***Hauptgänge:***

***Entrecôte unter der Kräuterkruste  
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -***

***Kaninchenkeule  
in Dijoner Senfsauce***

***Ganzer Lachs in Salzkruste gegart  
mit Noilly Prat Schaum***

***Macaire Kartoffeln, Kartoffelgratin, Wildreis,  
Vichy Möhrchen, buntes Bohnengemüse und Fenchelgemüse***

### ***Dessertbüfett:***

***Mousse au chocolat, Crème brûlée  
&  
Französische Edelkäseauswahl mit Weintrauben***

***Preis pro Person EURO 47,00  
(ab 25 Personen)***