

Bad Homburg, 03.08.2009

## **Buffetvorschlag 3:**

### **Kalte Vorspeisen**

Trio von Räucherfischen an Mus von der grünen Soße  
Bunte Riesengarnelenpyramide  
Lachsmedaillons an Dillsensauce  
Tatar vom Räucherlachs und Forellenfilet  
Grönlandgarnelen in Cognaccocktailsauce  
Büsumer Krabben mit Creme Fraiche  
Rehrückenfilet an Backpflaumensoße  
Barberie Entenbrust mit Orangenfilets  
Honigmelonenkugeln mit Parmaschinken  
Gebeiztes Rinderfilet an Gemüsevinaigrette  
Schweinefilet rosa gebraten mit Kalbslebermus  
Kirschtomaten-Mozarellacocktail mit Basilikumdressing  
Ruccola mit gehobeltem Parmesan  
Feldsalat mit Croutons an Himbeervinaigrette

### **Warme Gerichte**

Hirschkalbsbraten in Wacholder-PreiselbeersöÙe  
frische Spätzle vom Brett, Apfelrotkohl

Kalbsrücken mit frischen Waldpilzen  
Kartoffelgratin, buntes herbstliches Gemüse

Rinderfiletstreifen in Dijon-PfeffersöÙe  
frische Bandnudeln, Brokkoli mit Pinienkernen

### **Dessert:**

Marzipanmus an Mangosauce  
Joghurtcreme mit frischen Beeren  
Exotischer Obstsalat mit Grand Marnier  
Beerensalat mit MascarponesöÙe