



Büffet „Rosengarten“

**Kokos-Orangensuppe
mit Streifen vom weißen Lauch und Ingwer,
geröstetes Sesam, Sonnenblumen und Cashewnüsse
in der Terrine am Tisch serviert**

Kaltes

**Ruccola mit Strauchtomaten, Parmesanhobel
und Olivenöl**

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

**Spitzpaprika auf Auberginenscheiben
Datteln im Schinkenspeckmantel
Möhrrchen im Sesammantel auf Zucchinischeiben**

**Aioli, Butter, Kräuterbutter
Baguette**

Warmes

Roastbeef kalt mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

**Lachsfilet unter der Kartoffelkruste
in leichter Sahne-Weißweinsauce**

Gemüse der Jahreszeit aus der Pfanne

Desserts

**Rote Grütze mit Vanillesauce
Mascarponecreme mit Melone**