

Beispiel-Menü Flying Buffet

1) Auswahl von 4 Speisen

Tatar vom schottischen Lachs mit Teriyaki-Sauce, Avocado, Sesam und geblähtem Reis
Fisch, Soja, Sesam, Sulfid

Mit Sake mariniertes rosa Roastbeef mit Spicy-Mango-Chutney und Cashew-Kern-Crunch
Sellerie, Soja, Sesam

Quiche Lorraine mit Schnittlauch-Schmand und Radieschenkresse-Salat
Laktose, Laktose, Ei, Gluten

Sauerteig-Crostini mit Rinder-Pastrami, pikante Paprika-Creme, Coleslaw und Meerrettich
Gluten, Laktose, Senf, Sulfid, Sesam

Frankfurter Grüne Soße mit einem kleinen Wachtelei und knuspriger Kartoffelpraline
Laktose, Ei, Senf

Gebackene Artischockenpraline mit Rote-Bete-Hummus, Sesamkarotten und Limetten-Minz-Aioli
Vegan: Sesam, Sulfid

2) Auswahl von 4 Hauptspeisen

Rosa gebratenes Filet und Bitoke vom Schwarzwälder Rind mit Schalottenjus, Bohnen-Cassoulette,
Kräuterseitlingen und römischen Nocken
Ei, Sellerie, Sulfite, Laktose

Gegrilltes Filet vom Saibling mit Meerrettich-Beurre-Blanc, Blattspinat, Champignons, Kartoffel-Crunch und Dill-Öl
Laktose, Fisch, Sulfite

Yakitori-Spieße von der französischen Maispoularde mit Frühlingslauch, Süßkartoffelpüree und Sesam-Crunch
Soja, Sellerie, Sesam, Sulfid

Knuspriges Griesheimer Gemüse-Mille-Feuille mit Röstgemüse-Jus und Waldpilzen
Vegan, Soja, Sellerie

Cremiges Safranrisotto mit Paprika-Chutney, Pinienkernen und Basilikumpesto
Gluten, Laktose, Sulfite, Nüsse

Knuspriges Gemüse-Tempura mit Avocado-Salsa und Paprika-Aioli
Vegan: Gluten, Sulfid, Sellerie, Senf

3) Dessert (Auswahl von 4 Desserts)

Veganer Cheesecake mit Himbeeren
Soja, Nüsse

Macarons
Ei, Soja, Nüsse, Laktose

Chocolate Framboise
Ei, Soja, Nüsse, Laktose

Tonkabohnen Crème brûlée
Ei, Laktose

Valrhona Schokoladen Mousse mit Espresso und Vanille
Nuss, Ei, Lactose, Soja

Obstsalat mit Limette und Minze
Vegan