

Flying Tafel-Dinner

Dieses Flying Tafel-Dinner wurde für den Abendempfang eines Firmenjubiläums im Spätsommer zusammengestellt. Alle Speisen wurden von unseren Mitarbeitern im Flying Service angeboten. Die süßen Speisen wurden darüber hinaus auch an der Espressobar präsentiert.

■ Feine Speisen

- Kalbsbällchen auf herzhaften Mirabellen und Erbspüree **Neulandfleisch**
- Rote und gelbe Kirschtomaten abgeschmeckt mit Limonenzesten und bestem Olivenöl

■ Herzhafte Mundbissen

- Geräucherte Forelle auf Apfel-Meerrettich-Schmand und Estragon-Polenta
- Marinierter Mozzarella vom Jüteboger Wasserbüffel im Zucchiniäckchen
- Leichtes Frischkäsemousse mit frischem Basilikum auf Tomatenbisquit
- Auberginen-Lammtörtchen **Neulandfleisch**

■ Warme Hauptgerichte

- Geschmorte Bäckchen vom Havelländer Apfelschwein auf Ragout von Kräuterseitlingen und dicken Bohnen
- Gespickter Zander mit Gewürztomaten auf zweierlei Spargelgemüse
- Hausgemachte Steinpilz-Ricotta-Gnocchi in Salbei-Walnussbutter mit Parmesansplittern

■ Petits Fours und Dessert im Glas

- Himbeeren auf mürben Haselnusscräckern
- Melonensalat mit Ingwer und frischer Minze
- Gebackene Schokolade

Der Preis der obigen Zusammenstellung betrug für 520 Personen 31,00 Euro pro Person zzgl. MwSt.
Unsere Flying Tafel-Dinner-Varianten bieten wir ab 80 Personen an.