



Anno
1835

Haus Wilkens

Buffet „Moderne Art“

*Pochierte Salmtranche mit Limonen – Crème Fraiche,
Sarnelensalat mit Ingwer, Limetten und Chilischoten,
Bachsterrine mit Keta-Kaviar, Dill und Crème Fraiche,
Duett von Mini Quiches
mit Zwiebel – Speckrahm und Schafskäse-Frühlingslauch,
Zarte Zuckerschoten in weißer Balsamicovinaigrette
und Mozzarellakugeln,
Rucolasalat mit Cherrytomaten*

*Saltim Bocca vom Butterfisch
an Oliven – Limettensauce mit Mangold und Sepianudeln,
Poulardenbrust in Currysauce an Pfannengemüse und
Basmatireis,
Ofenfrischer Schweinenacken mit Pfefferkruste, Majoransauce
und Serviettenknödel*

*Krokantparfait mit warmer Whiskysauce,
Apfel-Mascarpone mit Karamell und Amaretti*

Hotel Restaurant Schänke Partyservice