

Menü Konferenzdinner „Waldau“

Antipasti-Auswahl auf den Tisch eingesetzt zur Selbstbedienung:
marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika. Tomate und Mozzarella mit Basilikum.
Vitello tonato. Tapenaden von grünen und schwarzen Oliven. Kräuterschmand und Aioli.
ofenfrische Brotauswahl

Hauptgänge zur Wahl:

Kalbssteak mit gerösteten Waldpilzen
und Basilikumgnocchi

oder

Variation von Lachs, Zander und Riesengarnele auf feinen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce und
Kirschtomaten

oder

(vegetarisch)

Zucchini-puffer auf Rahmpfifferlingen
und Kräutercouscous

oder

(vegan)

Zucchini-puffer mit gebratenen Pfifferlingen
und Kräutercouscous

Dessertteller "Waldau"- Creme Brulée, Panna Cotta mit Caramel,
Variation von dunkler Schokolade
und frische Waldbeeren

oder

(vegetarisch)

Apfel-Beeren Crumble mit Akazienhonig

Oder

(vegan)

Sorbet mit frischen Früchten