EDELNORD
CATERING
Genuss vor Ort.

EdelNord Genussbuffet

Brot & Dips

- Baguette und hausgebackene Kräuter-Focaccia
- Aufgeschlagene Salzbutter
- Knoblauch-Petersilien-Aioli

Vorspeisen

- Geräuchertes Forellenfilet auf Fenchelsalat mit Zitrone, Dill und Meerrettichcreme
- Feldsalat mit Birne, gerösteten Walnüssen und Senf-Dill-Vinaigrette

Hauptgänge

- Rosa gebratenes Rinderfilet mit kräftiger Rotweinjus
- Ausgelöste Hähnchenkeulen in Zitronen-Thymian-Jus
- Süßkartoffel-Spinat-Curry (vegan)

Beilagen

- Buntes Landgemüse mit Möhren, grünen Bohnen und Erbsen
- Basmatireis

Dessert

- Mousse au Chocolat aus Zartbitterschokolade