



Auberge le Concarneau

Gourmet Buffet

Vorspeisen

Entenstopfleberterrinen mit hausgemachter Brioche

Geräucherte Gänsebrust mit Stopfleberkern

Hausgebeizter Lachs mit Wachteleiern und Kaviar

Steinpilzsalat mit gebratener Taubenbrust

Geflügelleberparfait mit Waldorfsalat

Pastete von Edelfischen (in Fischform)

Rehpastete mit Cumberland sauce

Bretonischer Hummer oder Languste mit Cocktailsauce

Gebratene Ente, kalt mit Orangenfilets

Flußkrebse "pattes rouges" à la nage

Meeresfrüchte-Platte

(Austern, Taschenkrebse, Langustinen, Meeresschnecken etc.)

Suppen

Oxtail (Consommé vom Ochsen Schwanz)

Hummersuppe mit Melone

Muschelsuppe mit Safran



Hauptgänge

Gefüllter Lammstiel im Brioche-Teig

Hochrippe vom Original Angus-Rind, am Knochen gebraten

Gefüllte Wachtel auf Champagnerkraut

Rinderfilet im Blätterteig

Kalbsrücken, rosa gebraten, im Kräuter-Pfannekuchenmantel

Hummer oder Languste mit Gemüsecreme

Gratinierte Meeresfrüchte auf Blattspinat

Desserts

Grießpudding mit Himbeermark

Vacherin glacée (hausgemachte Eistorte)

Reine de Saba mit Walnüssen (kräftige Schokoladenmousse)

Apfel/Birnen Charlotte

Exotischer Obstsalat mit Zitronengras

Tarte fine mit Früchten der Saison

Prélat (Schokoladen-Orangen-Mus)

Petits Fours

Ziegenkäseterrine mit Nüssen und Backobst

Käseauswahl

Der Preis des Buffets richtet sich nach der Jahreszeit,
der Menge und Art der Speisen, sowie der Personenzahl.
Buffetpreis ohne Getränke von € 45,- bis 75,- pro Person.