



## **Auberge le Concarneau**

### **Provençalisches Buffet**

Ab 30 Personen

#### **Vorspeisen (4-6 zur Auswahl)**

Mariniertes Gemüse mit Balsamicovinaigrette

Tomaten - Mozzarella mit frischem Basilikum

Cavaillon Melone mit Parmaschinken

Gebratener Kalbsrücken (Schwein, Pute) mit Thunfischsauce

Ententerrine mit schwarzen Oliven

Salat mit Avocado und Shrimps

Scampi- oder Shrimpsalat mit Kräutermarinade

Ratatouille - Nudelsalat mit frischen Kräutern

Weißer Bohnensalat mit frittiertem Knoblauch

Brotauswahl

#### **Suppen (1 zur Auswahl)**

Minestrone mit Basilikumpesto

Zwiebelsuppe mit Majoran und Käsecroutons

Gazpacho mit Knoblauch-Kräutercroutons



### **Hauptgänge(2-3 zur Auswahl)**

Maispoularde mit Estragon

Schweinsbäckchenragout mit Armagnacpflaumen

Geschmortes Lammhaxe mit Ratatouille

Lachslasagne mit Gemüse und frischen Kräutern

Provençalische Reispfanne mit Meeresfrüchten

St. Pierre mit Spinat und Gemüsecreme überbacken

Kartoffelknicker mit Kräutern gebraten

### **Desserts (5-6 zur Auswahl)**

Vacherin glacée (hausgemachte Eistorte)

Mousse au chocolat

Überbackene Sommerbeeren mit Mascarponecreme

Tarte fine mit Früchten der Saison

(Erdbeere, Apfel, Birne, Kirsche, Pflaume, Mirabelle, Blaubeere)

Mirror de Cassis (schwarzes Johannisbeermousse)

Clafoutis aux cerises (Vanille-Puddingteig mit Kirschen)

Crème brûlée

Ziegenkäseterrine mit Nüssen und Backobst

Eingelegter Ziegenkäse mit Kräutern der Provence

Der Preis des Büffets richtet sich nach der Jahreszeit  
der Menge und Art der Speisen, sowie der Personenzahl.  
Büffetpreis ohne Getränke von € 32,- bis 45,- pro Person.