



# Internationales Festtags Buffet

*Internationales Festtags Buffet im Hotel- Restaurant Burg Edelhof  
Ab 15 Personen empfohlen.*

*24,50 Pro Person. - Gerne beraten wir Sie über kleinere Varianten bei weniger Personen.*

*Hausgemachte Antipasti.*

*Gebratene Hähnchenbrust mit schwarzen Oliven,  
getrockneten Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Chili und Basilikum.*

*Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Rucolasalat, Pesto, altem Balsamico und reichlich Olivenöl.*

*Gegrillte Gemüse, Balsamico Zwiebeln, gefüllte Kirschpaprika,  
Oliven, Artischocken und Peperonis.*

*Gebackene Blätterteig Miniaturen mit Lachsfarce und Schinken gefüllt.*

*Spieße vom Serano Schinken und Felino Salami mit Feigen, Melone, Papaya und Physalis.*

*Pochiertes Lachsfilet mit Pernod, Austernpilzen, Limone, Knoblauch, Ingwer und Sauercreme.*

*Steinofenbrote und rustikale Mini Brötchen.*

*Fruchtiges Tomaten Karotten Suppchen*

*Mix Grill von Entrecote', Schweinefilet und Gönntaler Putenbrust  
mit Shitake Pilzen und frischem Marktgemüse, Pfefferrahm und Zwiebelkonfit.*

*Meeresfrüchte mit Ratatouille Gemüse und hausgemachten Tagliarini*

*Wahlweise dazu:*

*Kartoffelgratin, knusprige Röstistaler und Käsegnocci.*

*Süße Dessert Versuchung:*

*Mit Rohrzucker geblämmte Mangocreme geschmückt mit exotischen Früchten,  
süßer Soße und Eiscreme.*