

DANNENFELD

» CUISINIER «

Flying Buffet



KALTES FINGERFOOD

Crêpe-Roulade vom hausgebeizten Saibling, Senf-Dillcreme

~

Sylter Frikadelle, confierte Paprika

~

Spargel-Kartoffelterrinen, Basilikum

~

Tomaten-Mozzarella-Spieß, Oliven

~

Flußkrebse im Dillcrêpe

~

Angeräuchertes Heidschnuckenfilet, Linsen

~

Tafelspitzsülze im Kräutergelee

~

Gänsekleinpraline mit pikanten Äpfeln

~

Entenleberparfait im Salzcornet

~

DANNENFELD

» CUISINIER «

Flying Buffet



WARMES FINGERFOOD

Satée-Geflügelspieß, Apfelcurry

~

Mediterrane Schalottenquiche, Spinat

~

Saiblingsfilet im Spitzkohlmantel, Senfsaat

~

Scampi, Basilikumkartoffel

~

Spitzkohlquiche

~

Porco-Forello, gebackene Kapern

~

Steinpilz-Pinsa, Sommertrüffel

~

Saibling im Dillcrêpe

~

Frischlingsfrikadellen, Ratatouille-Schnitte

~

Angeräuchertes Heidschnuckenfilet, Linsen

~

Pfifferlings-Kartoffelterrinen, Basilikum

~

Erbsenschaum, Minze, Lardo, Oliven

DANNENFELD

» CUISINIER «

Flying Buffet



DESSERT

Schwarzwälder Kirsch im Glas

~

Vanille-Grießflammerie, Himbeermark

~

Crème Brulée, Tonkbohne

~

Olivenkäse, getrocknete Tomaten