

LES HALLES de PARIS

„Haute Cousine“

ab 50 Personen

Salatbuffet

Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücken

Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano

Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)

Gegrillte Garnelen auf Avocado Dip

Schottischer Wildlachs mit Calvados mariniert, dazu Oberskren

Beef Tatar auf Toast

Räucherforelle auf französischem Salat, Joghurtsauce mit Dille & Zitrone

Parmaschinken & Italienische Salami - dazu Grissini & schwarze Oliven

Terrine „Gascogne“ in Armagnac marinierte Geflügelleberstücke in Farce, Sauce Cumberland

Roastbeefröllchen mit Champignon Gemüsefülle

Hauptspeisen

Ganzer Lachs im Rohr gebraten

Bouillabaisse „Marseille“ mit Sauce Verte & Knoblauchsauce.

Rinderrücken, Schweinefilet, Kalbsmedaillon & Lammkeule

(im Ganzen gegrillt und am Buffet tranchiert)

mit Beaujolais Sauce mit grünem Pfeffer & Sauce Hollandaise

Gebackene Putenschnitzel

Gratinierte Kartoffeln mit Käse & Crème Fraiche

Pasta mit Fleischsauce & Käse gratiniert *oder* vegetarisch nach Saison

Frisches Gemüse – Kräuterris - Weißbrotflan

Dessert

Crêpes nach Belieben - am Buffet frisch zubereitet

Mousse au Chocolat

Crème Caramel mit Schlagobers

Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt

Obstplatte

Schneenockerl auf Früchtemark

Exquisite Käseauswahl mit Trauben, Äpfeln, Butter & Baguette

€ 62 / Person