

# **LES HALLES de PARIS**

**„Haute Cousine“**

ab 50 Personen

---

## **Salatbuffet**

### **Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate**

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücke

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 – Kräuterreis - 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**