



Buffetvorschläge für Veranstaltungen ab 20 Personen

Spark's Buffet pro Person € 19,50

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

**Geräucherte Putenbrust
garniert mit frischen Früchten**

**Variation von geräucherter Forelle und Makrele
mit Preiselbeersahne und Honigsenfdillsauce**

Gemischte Blattsalate mit Walnuss-Traubenkern-Vinaigrette

Salat nach „Waldorf Art“

Schweinefilet mit Dörrobst in Portweinjus

Putenmedaillons mit Tomate-Mozzarella gratiniert auf Tomatensauce

Erlesenes Marktgemüse der Saison

Gebrautes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsauce

Butterkartoffeln und Reis

Brotauswahl mit Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce



Buffet „Mediterrane“ pro Person € 26,50

Tomatencremesuppe

**Tomate-Mozzarella mit Coppa di Parma
an frischem Basilikum und mehrjährigem Balsamico**

Variationen von Anti Pasti mit Parmesan

**Mediterraner Meeresfrüchtesalat
mit getrockneten Tomaten und Paprika**

Vitello Tonnato vom Jungschweinrücken

Piccata von der Pute auf Gemüseragout

Zanderfilet „Saltimbocca Art“ auf Parmaschinken gebraten

Kalbsbraten in Limettenrahm

Provenzalische Gemüseauswahl

Kräutergnocchis und Rosmarinkartoffeln

Ananaspolenta und Panna Cotta



Brunch pro Person € 16,50

Kaffee, Tee, heiße Schokolade und Orangensaft

Müsli und Joghurt

frische Brötchen und Brotauswahl

Verschiedene Marmeladen, Honig und Nutella

Aufschnitt- und Schinkenplatte mit Kasseler, Zwiebelmett, Katenschinken und Salami

Schnittkäse, Fleischsalat,

Gemischter Salat mit Soja-Balsamico-Dressing

Kartoffelsamtsuppe mit Kresse

Rührei mit Speck und frischen Kräutern

Putengeschnetzeltes mit Champignons und frischen Kräutern

Saisonale Gemüseauswahl

„Sparks Wok“

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Asiagemüse,

Sojasauce und Reis