



## Das Bayerische Buffet

---

### Kalte Gerichte

Radi mit Brezeln

Obazter mit Zwiebeln

### Warme Gerichte

Weißwurst mit süßem Senf<sup>3,8</sup>

Heißer Leberkäse mit süßem Senf<sup>3,8</sup>

Grillhaxe mit Sauerkraut

### Salate

Kartoffel-<sup>1,2</sup>, Kraut-, Rettich- und Gurkensalat

### Brotkorb

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Kompott

---

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Badische Buffet

---

### Suppe

Badische Festtagssuppe mit Grünkern und Markklößchen

### Warme Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein

Züricher Rahmgeschnetzeltes von der Pute

Zarte Schweinelende mit Champignonrahmsauce<sup>4</sup>

Kartoffelgratin, Hausgemachte Spätzle

Gemüseplatte der Saison

### Salate

Krautsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat,  
Gurkensalat, verschiedene Blattsalate der Saison mit

Joghurtdressing

### Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

---

ab **29,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



## Das deftige Landbuffet

---

### Fischplatte

Geräucherter Lachs mit Zwiebeln, gekochten Eiern  
und Sahnemeerrettich<sup>3,5</sup>

### Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles  
und Hähnchenschlegel

### Warme Gerichte

Heißer Fleischkäse mit Senf<sup>8</sup>  
Spießbraten vom Schwein  
Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut

### Salate

Kartoffel<sup>-1,2</sup>, Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

### Rustikale Käseplatte<sup>2</sup>

### Brot und Butter

---

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Deutsche Buffet (Ab 20 Personen)

---

### Kalte Gerichte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet mit Sahnemeerrettich<sup>5</sup>

Wildlachsterine mit Dill-Creme-Fraiche

Flusskrebs mariniert in der Melone serviert

Scampis mit Schale und Gartenkräutern

Geräucherter Kieler Heilbutt mit Deutschem Kaviar

Netzmelone mit Katenschinken

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken<sup>2</sup>

Geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

### Warme Gerichte

Lachssteak auf Blattspinat mit Crevettensauce

Schweinelende im Blätterteig

Putenmedaillons in Käsekruste

Rahmsauce<sup>4</sup>

Gemüseplatte der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle und Basmatireis

### Salate

Verschiedene Blattsalate mit Walnüssen und Kräutern

an Balsamicodressing<sup>5,8</sup>

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

### Baguettes und Brötchen

---

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Schnitzel Buffet

---

### Schnitzel

Schweineschnitzel paniert

Putenschnitzel paniert

### Beilagen

Spätzle und Kroketten

Gemüseplatte

### Salate

Verschiedene Blattsalate mit Dressing<sup>5,8</sup>

### Saucen

Jägersauce<sup>4</sup>

Zigeunersauce<sup>4</sup>

---

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Elsässer Buffet

---

### Suppe

Knoblauchcremesüppchen

### Warme Gerichte

Gebratener Seeteufel in Rieslingsauce<sup>4</sup>

Rinderfilet auf Waldpilzen

Lammfilet im Crêpemantel

Coq au Vin (geschmortes Hähnchen in Wein)

Wilder Reis und kleine Kartoffeln

Französisches Landgemüse

### Salate

Verschiedene Sorten Blattsalat mit Joghurtdressing

### Käseplatte<sup>2</sup>

Französische Käseauswahl mit Früchten

### Baguette mit Butter

### Dessert

Mousse au Chocolate und Creme Brûlée

---

ab **44,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Fränkische Buffet

---

### Vorspeisen

Würziger Schweinebraten mit Eiercreme  
Kleine Fleischpflanzerl mit Gurken und Radischen  
Angemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Petersilie  
Regensburger Wurstsalat mit Essig<sup>5</sup> und Öl mariniert  
Räucher-Schinken mit Mixed Pickles  
Feiner Leberkäse mit Rettich  
Geräucherter Lachs mit Kräutern dazu Meerrettich<sup>3,5</sup>  
Geräucherte Regenbogen-Forellenfilets

### Warme Gerichte

Spanferkelbraten mit Starkbiersauce<sup>4</sup>  
Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut  
Herzhafter Schweinebraten mit Rotkraut  
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Semmelknödeln

### Salate

Eiersalat<sup>1,2</sup> mit Erbsen und Schinken, Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>, Krautsalat mit  
Speck, Tomatensalat mit Kräutern  
Rettichsalat und verschiedene Blattsalate mit Dressing<sup>5,8</sup>

### Käse

Obazter mit Zwiebeln

### Verschiedene Sorten Brot, Brezeln und eine Auswahl gemischter Brötchen

### Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeermark  
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

---

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Griechische Buffet „Kreta“

---

### Vorspeisen

Verschieden eingelegte Peperoni und Oliven<sup>6</sup>  
Tomaten-, Gurken-, Krautsalat und Blattsalate  
Gefüllte Weinblätter

### Warme Vorspeise

Gegrillter Schafskäse und gegrillte Peperoni mit Knoblauchbrot

### Warme Gerichte

Pfannen Gyros von der Pute mit Tzaziki  
Suflaki Spieße vom Schwein  
mit Schafskäse gefülltes Hacksteak  
Schweinelende im Speckmantel  
Tomaten-Gemüserais und Rosmarinkartoffel

### Fladenbrot

### Dessert

Honig Joghurt und Melonencocktail

---

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)





## Das Internationale Buffet

---

### Suppe

Broccoli Süppchen mit Lachsstreifen

### Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Walnüssen und frischen Kräutern

Cocktail Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Italienische Anti Pasti mit marinierten Champignons

Geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern

Italienische Salami Mailänder Art

Parma Schinken mit Melone

Fladenbrot

### Hauptgerichte

Penne mit Meeresfrüchte

Zarte Schweinelende an Pfeffersauce<sup>4</sup>

Züricher Rahmgeschnetzeltes<sup>4</sup>

Hähnchenbrustfilet Philadelphia mit Frischkäsesauce<sup>4</sup>

Kartoffelrösti, Spätzle und Herzogin Kartoffeln

Gemüseplatte der Saison

### Dessert

Tiramisu<sup>9</sup> und Obstsalat

---

ab **36,90 €** /Person (inkl. MwSt.)



## Das Italienische Buffet „Toscana“

---

### Vorspeisen

Antipasti (eingelegte Auberginen, Peperonata,  
Kräuter-Oliven<sup>6</sup> und Peperoni)

Meeresfrüchte Cocktail in der Melone serviert

Parma-Schinken mit Melone

Luftgetrocknete Mailänder Salami

### Warme Gerichte

Hausgemachte Lasagne Napoli

Überbackener Broccoli

Putenragout mit Gnocchi

Zarter Lammkräuterbraten mit Gemüserisotto

### Salat

Broccoli-, Gurken-, Champignon- und Tortellinisalat

### Baguette und Ciabatabrot mit Butter

### Dessert

Marinierte Birnen mit Vanillesauce und Amarenakirschcreme

---

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Italienische Buffet „Roma“

---

### Antipasti

Tomaten Mozzarella mit Basilikum

Kräuter-Shrimps

Luftgetrocknete Salami mit Oliven<sup>6</sup> und Peperoni

Melanzane (gegrillte Auberginen mit Knoblauch)

### Salat

Fleischtomatensalat, Zucchini-salat, Artischockensalat  
und Blattsalat mit Italiendressing<sup>5,8</sup>

### Caldo Piattos

Tortellini und Gorgonzolasauce<sup>4</sup>

Lasagne Napoli mit Hackfleischsauce<sup>4</sup> und Käse überbacken

Canneloni al Forno mit Fleischfüllung

### Fromagio con Frutta

Käsebrett<sup>2</sup> mit Früchten

### Pane con Burro

Brot mit Butter

### Dessert

Amaretto Crème und Tiramisu<sup>9</sup>

---

ab **25,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Italienische Buffet „Lorenzo“ (Ab 20 Personen)

---

### Antipasti

Marinierte Artischockenherzen mit Kapern und Sardellenfilets  
Scampi mit frischen Kräutern  
Eingelegter Tintenfisch mit Knoblauch und Olivenöl

### Salat

Lorenzo-Salat  
(versch. Sorten Blattsalat, Eier, Birnen, rote Beete  
und Lorenzo Dressing<sup>5,8</sup>, leicht scharf)  
Sizilianischer Salat  
(Äpfel, Tomaten, Sellerie, Artischocken)

### Hauptgerichte

Auberginen- Tomaten Auflauf mit Mozzarella überbacken  
Gegrillte Dorade an Limettenbutter  
Braciola alla calabrese (gefüllte Kalbsröllchen)  
Lammragout mit Paprika  
Gnocci und Rissotto

### Italienische Käseplatte<sup>2</sup> mit Früchten

### Baguette

### Dessert

Panacotta mit Erdbeermark

---

ab **35,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Leimener Buffet

---

### Warme Gerichte

Schweinebraten mit Bratensauce<sup>4</sup>

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

Hähnchenteile gegrillt

Gemüse

Spätzle und Kroketten

### Salat

Verschiedene Blattsalate

mit Dressing<sup>5,8</sup>

---

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Land Buffets

---

### Land Buffet 1

Panierte Jägerschnitzel vom Schwein

Zigeunerbraten von der Pute

Hähnchenbrustfilet mit Käsekruste an Rahmsauce<sup>4</sup>

Kartoffelgratin und Spätzle

### Salat

Blattsalat mit Dressing<sup>5,8</sup>

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

---

### Land Buffet 2

Putenschnitzel „Wiener Art“

Krusten vom Schwein mit Biersauce<sup>4</sup>

Cordon bleu<sup>2</sup> von der Hähnchenbrust

Rösti und Schupfnudeln

### Salat

Blattsalat mit Dressing<sup>5,8</sup>

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

---



## Das Klassische Buffet

---

### Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, Odenwälder Räucherforelle  
und Sahnemeerrettich<sup>5</sup>

### Vorspeisenplatte

Schweinebraten, geräucherte Putenbrust,  
Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken<sup>2</sup>  
Alles reichlich garniert

### Warme Gerichte

Schweinelende mit Champignonsauce<sup>4</sup>  
Putenbraten mit Rahmsauce<sup>4</sup>  
Cordon bleu<sup>2</sup> vom Schweinerücken  
Spätzle und kleine gebratene Kartoffeln

### Salat

Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Karotten- und Blattsalat  
Brötchen und Baguette

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolate

---

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Mexikanische Buffet

---

### Vorspeisen

Smoked Beef mit Alopinos und Sellerie  
Geräucherte Putenbrust mit Paprikasauce<sup>4</sup>  
Mariniertes Chili Gemüse  
Marinierte Muscheln

### Hauptspeisen

Spare Ribs mit BBQ Sauce<sup>4</sup>  
Chicken Wings mit BBQ Sauce<sup>4</sup>  
Kreolischer Schweinebraten knusprig gebraten  
Chili con Carne<sup>4</sup>  
Maiskolben mit Butter  
Buritos<sup>3</sup> mit Hähnchenfüllung

### Salat

Hühnersalat mit Peperonis, Feuerbohnenalat,  
Rancho Salat (Paprika, Oliven, Zwiebel, Mais mit Tomatendressing<sup>5,8</sup>)

### Fladenbrot

### Dessert

Piña Colada Creme und Melonensalat

---

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)





## Das Italienische Pasta-Bufferet

---

### Hauptspeisen

Hausgemachte Lasagne Napoli mit Käse überbacken

Tortellini mit Gorgonzolasahne

Rigatoni mit Schinken in Sahnesauce<sup>4</sup>

### Salat

Italienischer Salat

Mit Ei, Käse, Schinken<sup>2</sup>, Tomaten, Gurke,

Oliven<sup>6</sup> und Peperonis

### Dessert

Tiramisu<sup>9</sup>

---

ab **17,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das rustikale Buffet

---

### Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art, hausgebeizter Lachs,  
Odenwälder Forellenfilet  
Hausmacher Wurst und Spargelröllchen  
Alles reichlich garniert

### Warme Gerichte

Prager Schinken mit Bratensauce<sup>4</sup>  
Gegrillte Hähnchenteile  
Ochenbrust mit Meerrettich<sup>3,5</sup>  
Schupfnudeln und Kartoffeln

### Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>, Pfälzer Krautsalat,  
Tomatensalat, und Rettichsalat

### Handkäse mit Musik

Eingelegter Handkäse mit Zwiebel, Essig<sup>5</sup>, Öl  
und Schnittlauch

### Bauernbrot

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

---

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Schlemmer Buffet

---

### Fischplatte

Geräucherter Lachs, pochierte Lachsforelle, marinierte Meeresfrüchte, Shrimps-Cocktail in der Melone, Babyhummer, Kieler Sprotten, geräucherte Makrelen, Fischterrinen, Odenwälder Räucherforelle und Schillerlocken dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich<sup>3,5</sup>

### Spezialitäten Platte

Rosa gebratenes Roastbeef, Lendenmedaillons, Paprika-Putenbrust mit Wachteleiern, Parmaschinken mit Melone, Kalbsbraten mit Karambole, Brüsseler Leberpastete, Spargelröllchen und gefüllte Eier<sup>1,2</sup>, Italienische Salami mit Oliven<sup>6</sup> und Peperoni

### Warme Gerichte

Schweinelende am Stück gebraten auf frischen Waldpilzen, Frisches Lachssteak an Estragonsauce<sup>4</sup>, Argentinische Roastbeef an Meerrettich<sup>3,5</sup>-Senfkruste, Gemüseplatte der Saison, Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und Schupfnudel

### Salat

Geflügel-, Hirten-, Rohkost-, Tomaten-Mozzarella-Salat, Blattsalate mit French Dressing<sup>5,8</sup>, Lauch-Käse-Salat

### Internationales Käsebrett<sup>2</sup> mit exotischen Früchten

### Brötchen und Baguette

### Dessert

Mousse au Chocolate, Tiramisu<sup>9</sup> und frischer Obstsalat

---

ab **45,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Spanische Buffet Andalusien

---

### Tapas

Garnelen mit Knoblauch auf Avocados  
Albondigas Hackbällchen mit Tomatensalsa  
Chorizo  
San Daniele Schinken  
Ziegenkäse auf Ruccola mit Pinienkernen  
verschiedene Sorten Oliven<sup>6</sup>  
eingelegte Sardellen Boquerones

### Warme Gerichte

Gegrillte Dorade mit Zitrone,  
gegrillte Garnelen mit Schale und Kräuter  
Maurische Hähnchenspieße an Limettenjoghurt  
Iberisches Schweinefilet mit Seranoschinken und Manchego Käse  
gegrilltes Andalusisches Landgemüse  
Paps Arrugadas mit Mojo-Rojo

### Salat

Verschieden Blattsalate  
mit Karotten, Tomaten, Gurken,  
grünem Spargel, gekochtem Ei  
mit Essig<sup>5</sup> und Öl

### Dessert

Melonensalat mit Osborn  
und Creme Brûlée

### Fladenbrot und Baguette

---

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Spanferkel Buffet

---

### Vorspeise

Schmalztopf und Kräuterquark

Verschiedene Sorten Baguette und Brot

### Warme Gerichte

Spanferkelbraten gegrillt mit Bratensoße<sup>4</sup>

(Wird aufgeschnitten geliefert)

### Salat

Kartoffel-<sup>1,2</sup>, Kraut- und Rettichsalat

---

ab **15,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

## Das deftige Landbuffet

---

### Fischplatte

Geräucherter Lachs mit Zwiebeln, gekochten Eiern  
und Sahnemeerrettich<sup>3,5</sup>

### Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles  
und Hähnchenschlegel

### Salate

Kartoffel-<sup>2</sup>, Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

### Rustikale Käseplatte<sup>2</sup>

### Brot und Butter

---

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

## Das Deutsche Buffet

---

### Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet  
mit Sahnemeerrettich<sup>3,5</sup>  
Wildlachsterine mit Dill-creme-fraiche,  
Flusskrebis mariniert in der Melone serviert,  
Scampis mit Knobi und Gartenkräutern,  
Geräucherter Kieler Heilbutt mit Deutschem Kaviar

### Fleischplatte

Netzmelone mit Katenschinken,  
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken<sup>2</sup>,  
Roastbeef und Schweinebraten,  
Lachsschinken mit Cornichons,  
geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

### Salate

Rohkostsalat, Kartoffelsalat<sup>2</sup>, Eiersalat<sup>2,3,8</sup>, Geflügelsalat<sup>2,3,8</sup>,  
Gurkensalat

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokoladencreme

**Käsebrett mit Früchten**  
**Baguettes und Brötchen**

---

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

## Das rustikale Buffet

---

### Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art,  
geräucherter Lachs,  
Odenwälder Forellenfilet

Geräucherte Putenbrust,  
Schweinebraten,  
Hausmacher Wurst,  
Spargelröllchen,  
gegrillte Hähnchenteile,  
Hackfleischbällchen, alles reichlich garniert

### Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat<sup>1,2</sup>, Pfälzer Krautsalat,  
Tomatensalat, und Rettichsalat

### Käsebrett<sup>2</sup> mit Früchten

### Bauernbrot

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

---

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## Das Schlemmer Buffet

---

### Fischplatte

Geräucherter Lachs,  
ganzer frischer pochierter Lachs  
marinierte Meeresfrüchte, Shrimps-Cocktail in der Melone,  
Babyhummer, Kieler Sprotten, geräucherte Makrelen,  
Fischterrinen, Odenwälder Räucherforelle und Schillerlocken  
dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich<sup>3,5</sup>

### Spezialitäten-Platte

Rosa gebratenes Roastbeef,  
Lendenmedaillons,  
Paprika-Putenbrust mit Wachteleier,  
Parmaschinken mit Melone,  
Kalbsbraten mit Karambole,  
Brüsseler Leberpastete, Spargelröllchen und gefüllte Eier<sup>1,2</sup>,  
Italienische Salami mit Oliven und Peperoni

### Salat

Geflügel-, Hirten-, Rohkost-, Tomaten-Mozzarella-Salat,  
Blattsalate mit French Dressing<sup>5,8</sup>, Lauch-Käse-Salat

## Internationales Käsebrett<sup>2</sup> mit exotischen Früchten

### Brötchen und Baguette

### Dessert

Schwarzwälder Kirsch Dessert und Tiramisu<sup>9</sup>

---

ab **36,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

## Braten Auswahl für Ihr Wunschbuffet

---

- Prager Schinken mit Soße<sup>4</sup> -
- Spanferkelbraten mit Altbiersoße<sup>4</sup> -
  - Krustenbraten mit Specksoße<sup>4</sup> -
  - Wachholderschinken mit Senf<sup>8</sup> -
  - Rinderhüftbraten mit Pfeffersoße<sup>4</sup> -
  - Kalbsbraten mit Pfifferlingrahmsoße<sup>4</sup> -
- Gefüllter Schweinebraten mit versch. Füllungen und Soße<sup>4</sup> -
- Zwiebel-, Paprika-, Champignons-, Hackfleisch und Gemüsefüllung -
  - Gefüllte Schweinelende mit Champignonsoße<sup>4</sup> -
    - Zigeunerbraten mit Paprikasoße<sup>4</sup> -
    - Burgunderbraten mit Rotweinssoße<sup>4</sup> -
    - Rheinischer Sauerbraten mit Soße<sup>4</sup> -
  - Gyrosbraten mit Tzaziki -
- Basilikumbraten von der Pute mit Tomatensoße<sup>4</sup> -
  - Ungarischer Spießbraten mit Feuersoße<sup>4</sup> -
  - Lammrollbraten mit Füllung und Kräutersoße<sup>4</sup> -
- Putenkäsebraten (Mozzarella und Schafskäse) mit Rahmsoße<sup>4</sup> -
- Gefüllter Putenrollbraten (Fleischfüllung) mit Champignonsoße<sup>4</sup> -
  - Zarter Ochsenbraten in Senfkruste<sup>8</sup> mit Bratensoße<sup>4</sup> -
    - Ganze Pute, Ente oder Gans, gegrillt -
  - Gefüllte Poulardenbrust mit feiner Cognac Farce<sup>4</sup> -

## Dessertauswahl für Ihr Wunschbuffet

---

- Frische Heidelbeeren mit Schlagsahne und Vanillezucker -
  - Tiramisu<sup>9</sup> mit Früchten -
  - Rote Grütze mit Vanillesauce -
  - Frischer Obstsalat -
  - Zitrusfruchtsalat mit exotischen Früchten -
- Amaretto-Creme (Mascarpone, Amaretto und Amarenakirschen) -
- Mandelcreme (geröstete Mandeln und Vanillecreme, Mandellikör) -
  - Erdbeercreme, Orangencreme, Kiwi Creme, Creme Caramel -
- Caipirinha Creme mit weißem Brasil Rum und frischen Limonen -
  - Crème Brûlée mit Caramelkruste -
  - Pudding mit frischen Früchten der Saison -
  - Campari Creme mit Orangenfilets -
  - Eingelegte Birnen mit Vanillesoße -
  - Früchtequark, Früchtejoghurt -
- Joghurt Mousse mit Erdbeermark und frischen Erdbeeren -
- Melonen Cocktail mit verschiedenen Sorten Melone -
  - Vanillecreme, Schokoladencreme, Kirschcreme -
  - Schwarzwälder Kirschcreme mit Bisquit -
- Versch. Sorten Eis (heiße Himbeeren, Tartuffo, Eistorte usw.) -
  - Erdbeeren mit Vanillesoße und gehackten Pistazien -
  - Rosinen-Rum-Mascarpone-Creme -
- Mousse au Chocolate: Weiße Schokolade, Dunkle Schokolade mit Schokostückchen -
- Nougat Mousse, Espresso<sup>9</sup> Mousse, Maracuja Mousse, Vanille Mousse -
  - Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten -