



## Menu espagnol

### Entrées

Jambon serrano avec melon  
Fromage de chèvre doux de Burgos avec poires marinées  
Mesclun aux croûtons et fines herbes  
Salade de tomates aux oignons doux et vinaigre fruité

### Soupes

Soupe de Majorque au chou, légumes-racines, tomates et poivron rouge

### Légumes

Potiron cuit au safran et au basilic  
Poivrons grillés à l'anis et aux amandes rôties  
Poix gourmands sautés au céleri

### Accompagnements

Riz blanc à la vapeur  
Pommes de terre sautées à l'espagnole aux fines herbes

### Plats principaux

Basque de lieu noir accompagné de poireaux grillés  
Cochon de lit rôti croustillant avec confit d'aubergine  
Poulpe grillé avec olives et fenouil

### Fromage

Sélection de fromages espagnols

### Desserts

Crème catalane  
Sélection de fruits espagnols  
Génoise espagnole avec noix de coco

**44,00 € par personne**



## Menu italien

### Entrées

Bruschetta avec tomates marinées et jambon de Parme  
Salade romaine avec parmesan, câpres, anchois et croûtons  
Mozzarella avec sauce piquante et basilic

### Soupes

Minestrone avec légumes de saison, fines herbes et riz

### Légumes

Blettes aux tomates séchées et sésame  
Brocoli aux amandes et à la polenta

### Accompagnements

Risotto blanc  
Gnocchi de pommes de terre  
Penne Rigate sauce al arrabiata

### Plats principaux

Escalope à la milanaise  
Saltimbocca à la Romaine avec une crème de sauge  
Poularde avec une crème au Madère

### Fromage

Sélection de fromages italiens

### Desserts

Panna Cotta aux fruits rouges  
Crème caramel à la mangue  
Baba sicilien  
Tiramisu

**44,00 € par personne**



## Buffet allemand

### Entrées

Sélection de jambons locaux  
Rôti de bœuf avec sauce tartare  
Poissons d'eau douce fumés et marinés  
Salade du jardin aux fines herbes  
Sauce au yaourt, vinaigrette

### Soupes

Soupe de potiron  
Délice de bœuf avec légumes et nouilles « Fädle »

### Accompagnements

Boulettes de pain  
Purée de pommes de terre  
Risotto d'orge perlé

### Plats principaux

Porc rôti croustillant de la région « Havelland » avec chou fin  
Goulache de silure avec poivrons à la vapeur et concombre  
Filet de bœuf bouilli au raifort et aux câpres

### Fromage

Sélection de fromages allemands

### Desserts

Gâteau aux prunes  
Crème bavaroise  
Mousse de fraises  
Compote de cerises

**44,00 € par personne**



## Buffet asiatique

### Entrées

Salade de pousses et de légumes avec cresson de shiso  
Asperges vertes avec poulet rôti et sésame

### Soupes

Khao Soy-  
Soupe de curry au lait de noix de coco avec viande de poulet et herbes  
aromatiques

### Légumes

Champignons shitake grillés marinés dans une sauce au soja et légumes cuits au  
wok

### Accompagnements

Curry de pommes de terre aux graines de pavot  
Riz basmati

### Plats principaux

Curry vert de bœuf avec tranches de pomme  
Sébaste avec Panko – croûte d'amandes  
Tofu grillé dans de l'huile de poivre de baie rose

### Desserts

Mousse au thé vert  
Prunes au gingembre cuites

**44,00 € par personnes**