

# THE SKY

## Buffet-Arrangements

---

### Arrangement I

#### Vorspeisen

Brotsalat mit Burrata, Tomaten und gereiftem Balsamico  
Gebeizter norwegischer Lachs mit Wildkräutern und Fenchelsalat  
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Thunfischcreme  
Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Kalamata Oliven

#### *Starters*

*Bread salad with Burrata, tomatoes and aged balsamic vinegar  
Pickled Norwegian salmon with wild herbs and fennel salad  
Vitello Tonnato with baked capers and tuna cream  
Grilled marinated vegetables with Kalamata olives*

#### Hauptgerichte

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli in Salbeibutter  
*optional mit gebratenen Doradenfilets und Weißweinschaum*  
Gekräuterte Maishähnchenbrust, Auberginen-Tomaten Sugo mit Scarmoza und Gnocchi

#### *Main courses*

*Ravioli filled with ricotta and spinach in sage butter  
Optionally with roasted fillets of gilthead and white wine foam  
Herbed corn chicken breast, eggplant-tomato sugo with scarmoza and gnocchi*

#### Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark  
Mousse au chocolate mit marinierten saisonalen Früchten

#### *Dessert*

*Panna cotta with raspberry puree  
Chocolate mousse with marinated seasonal fruits*

**90 € pro Person** (ohne Dorade)

**103 € pro Person** (mit Dorade)



## Buffet-Arrangements

---

### Arrangement II

#### Vorspeisen

Ziegenkäsemousse mit Rote Bete Salat, Wildkräutern, Senfsaat und Honig-Vinaigrette  
Kurz gebratener Thunfisch im Sesammantel, Wasabimousse, Granny Smith und Sojavinaigrette  
Rindertatar mit Wildkräutersalat, grünem Spargel und Eigelbcreme  
Bunte Quinoa Bowl mit Edamame und Joghurtvinaigrette

#### Starters

*Goat cheese mousse with beet salad, wild herbs, mustard seed and honey vinaigrette*  
*Short fried tuna in sesame coat, Wasabimousse, Granny Smith and soy vinaigrette*  
*Beef tartare with wild herb salad green asparagus and egg yolk cream*  
*Colorful Quinoa Bowl with edamame and yogurt vinaigrette*

#### Hauptgerichte

Mit Trüffel und Sellerie gefüllte Cannelloni, Romanesco und Parmesanschaum  
*optional mit gebratenem Rinderfilet und Portweinjus*  
In Olivenöl konfierte Tranchen vom Kabeljau auf Balsam-Belugalinsen und Beurre Blanc

#### Main courses

Cannelloni stuffed with truffle and celery, Romanesco and parmesan foam  
Optionally with roasted fillet of beef and port wine jus  
Codfish slices confit in olive oil on balsamic beluga lentils and beurre blanc

#### Dessert

New York Cheesecake mit Erdbeermark  
Trilogie von der Schokolade mit marinierten Beeren

#### Dessert

New York cheesecake with strawberry puree  
Chocolate trilogy with marinated berries

**92 € pro Person** (ohne Rinderfilet)

**108 € pro Person** (mit Rinderfilet)



## Buffet-Arrangements

---

### Weitere Informationen

Zu unseren Buffets gehören immer ein Salatbuffet inkl. zwei verschiedener Dressings und saisonalen Toppings sowie eine Brotauswahl.

Bei einer maximalen Personenzahl von 80 ist es möglich, die Vorspeisen als Flying Buffet anzubieten. Die warmen Speisen und das Dessert werden generell als Buffet präsentiert. Der Aufpreis für das Flying richtet sich nach der Personenzahl.

**Falls Sie Gäste erwarten, die sich vegetarisch, vegan oder pescetarisch ernähren, teilen Sie uns dies bitte frühzeitig mit, so können wir hier entsprechende Alternativen zubereiten.**

**Ebenso ist es wichtig, dass wir im Vorfeld über Allergien oder Unverträglichkeiten informiert werden.**

### Further information

Our buffets always include a salad buffet including two different dressings and seasonal toppings as well as a selection of bread.

With a maximum number of 80 persons it is possible to offer the starters as a flying buffet. The hot dishes and dessert are generally presented as a buffet. The extra charge for the Flying depends on the number of persons.

If you are expecting guests with vegetarian, vegan or pescetarian diets, please let us know well in advance so we can prepare appropriate alternatives here.

It is also important that we are informed in advance about allergies or intolerances.