

Hauptgänge vom Geflügel

- ❖ Live am Büffet tranchiert
 - Putenbrust im Ganzen gebraten mit Estragon-Rahm-Sauce
 - Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce
 - Ganzer Geräucherter Truthahn

- ❖ Klassiker aus dem Chafing-Dish
 - Hähnchengyros mit Zwiebeln und Tzaziki
 - Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmsauce
 - Hähnchenbrustfilet „Milano“ gratiniert mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
 - Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel oder auf Pariser Art in Kräuter-Ei-Hülle

- ❖ Mal was Anderes
 - Putenmedaillons in tomatisierter Sahnesauce und Zucchinihäppchen
 - Sous-Vide gegarte Entenbrust in Lavendel-Honig-Marinade
 - Putengeschnetzeltes „China Art“, in fruchtiger Currysauce
 - Mais Poularden Brüstchen auf Sahnelauchgemüse
 - Poulardenbrüstchen auf Steinpilzchampignons