

Lukullus Festpreis

Buffet

Suppe (serviert)

Klares Tomatensüppchen / Grießnocken

Jäckel's DIY Salat-Bar

Mix von Blattsalaten / Tomaten / Paprika / Zwiebeln / Mais
saisonale Rohkostbeilage / Balsamico-Hausdressings / Brotvielfalt

Vorspeisen

Serrano Schinken / süß-saure Beilagen

Antipasti-Auswahl / gegrilltes & eingelegtes Gemüse

Tomate-Mozzarella / Basilikum

Kritharaki -Gemüse -Salat / Ziegenkäse / Pesto

Gebratenes Roastbeef / Remouladensoße

Vitello tonnato

Geräucherte Fischvariationen / hausgebeizter Lachs / Forelle / Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Gekrüterte Maispouardenbrust / Burgunderschaum

Brasato-italienischer Rinderschmorbraten / eigene Soße

Lachs, in Folie gegart / Zitronen / Limetten / Kräuterschaum

Front-Cooking

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak & Lammhüfte / Pfannengemüse

Kräuterbutter / Barbecue-Soße

Gebratene Garnelen / Aioli / Guacamole

Live-Pastastation aus dem Parmesanlaib (vegetarisch)

Tagliarini / Sahnesoße / Cherrytomaten / Zuckerschoten / Champignons

Beilagen

Marktfrisches Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Kroketten / Kartoffelgratin

(vegetarisch / vegan / gluten- und laktosefrei) Saisonales Gemüse-Curry

Dessert

Schokoladenbrunnen / frische Früchte der Saison

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt / süße Toppings

In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:

Limetten-Basilikum-Mousse / Beeren-Tiramisu



Lukullus Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante,
Weißwein / Roséwein / Rotwein - nach Auswahl
Carolinen Mineralwasser / Vaihinger Säfte
Pepsi-Cola / Mirinda / 7Up / Pepsi-Cola light / Effect Energy Drink
König Pilsener / König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Weizen hell & dunkel / Benediktiner Weizen alkoholfrei
Ouzo / Ramazzotti / Prinz Marillenschnaps / Baileys
Bielefelder Luft / Grashüpfer / Saurer Schelm / Bienenstich
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Longdrinkpauschale I:

Havana Club / Gordons Dry Gin / Wodka Three Sixty
Schweppes (Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon / Wild Berry)

Festpreis pro Person € 125,00