

Lukullus Festpreis

Buffet

Suppe (serviert)

Klares Tomatensüppchen mit Basilikumklößchen

Jäckel's Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und saisonalen Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Vorspeisen

Serrano Schinken am Stück mit Baguette, Grissini, Oliven, Cornichons, Melonenspalten und Balsamicozwiebeln

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto

Gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Vitello tonnato

Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Hähnchen Saltimbocca mit Salbei und Truthahnschinken umwickelt an Marsalajus
Hausgemachte Miniroulade vom Rind mit Champignons und geschmälzten Zwiebeln

Duo vom Lachs: Lachsfilet und Lachs im Buchenspan
mit Kräutern und Zitrone auf Blattspinat, dazu Zitronenhollandaise

Front-Cooking

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse,
Kräuterbutter und raffinierter Barbecue-Soße

Marinierte Lammlachse mit mediterranen Kräutern

Live-Pastastation

Tagliarini in Sahnesoße aus dem Parmesanlaib mit Cherrytomaten, Zuckerschoten und Champignons

Beilagen

Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Krokette, Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings

In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:

Fruchtiges Mousse von der Himbeere und der Passionsfrucht



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, Baileys, „Prinz“ Marillenschnaps,
Grashüpfer, saure Kirsche, Rhabarberlikör und Bienenstich
Longdrinkpauschale I: Havana Club, Dry Gin, Wodka Gorbatschow,
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 104,00

Wahlweise zum Aufpreis

Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 7,00