



Buffetvorschläge für Veranstaltungen ab 20 Personen

Spark's Buffet pro Person € 24,50

Roastbeef kalt mit hausgemachter Remouladensauce

**Fehmerner Pute aus dem hauseigenem
Räucherofen an Avocado-creme**

**Variation vom gebeizten Lachs
mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich**

**Salatauswahl mit Tomaten, Gurken und Mais
mit American-Dressing und Balsamico-Vinaigrette**

Gebackener Burgunderschinken an Portweinjus

Züricher Geschnetzeltes mit Champignons

Gebratenes Seelachsfilet in Dillrahmsauce

Buntes Pfannengemüse

Mandelkroketten und Kräuterreis

Dessertvariation „Sparks“



Buffet „Mediterrane“ pro Person € 26,50

Tomatencremesuppe

**Tomate-Mozzarella mit luftgetrocknetem Parmaschinken
an frischem Basilikum**

Variation von Anti Pasti mit Parmesan

**Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit getrockneten
Tomaten und Paprika**

Vitello Tonnato vom Jungschweinrücken

Piccata von der Pute auf Tomatenragout

gespickte Zanderfilets mit Rosmarin

Kalbsteak in Salbeisauce

Provenzalische Gemüseauswahl

Kräutergnocchis und Rosmarinkartoffeln

Ananaspolenta und Panna Cotta



Spark 's Menü

**Rindercarpaccio mit Trüffelremoulade,
Rucola und Parmesan**

Essenz vom Hausgeflügel mit Kerbelklößchen

**Poeliertes Red Snapperfilet mit Zitronengrasschaum
an Zucchini und Pastinakenstroh**

**Rinderfilet „Sous Vide“ im Vakuum gegart mit Aromen aus
„Tausend und einer Nacht“, Demiglace,
Frühlingszwiebeln und Kartoffelnocken**

**Parfait von Honigkresse an süßem Pesto
und Armagnac-Kischen**

3-Gang € 26,50 p.P.

4-Gang € 29,50 p.P.

5-Gang € 32,50 p.P.



Brunchen pro Person € 18,50

Kaffee, Tee, heiße Schokolade und Orangensaft

**Müsli und Joghurt
frische Brötchen und Croissants
Verschiedene Marmeladen, Honig und Nutella**

**Aufschnitt- und Schinkenplatte mit Kasseler, Zwiebelmett, Katenschinken und Salami
Schnittkäse, Fleischsalat,
Gemischter Salat mit Soja-Balsamico-Dressing**

Rührei mit Speck und frischen Kräutern

Saisonale Gemüseauswahl

**Schweinekrustenbraten in Rotweinsauce
an Herzoginkartoffeln**

**Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce**