

## 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

Serranoschinken am Stück mit Baguette,  
Grissinis, Oliven, Cornichons, Melonenspalten und Balsamicozwiebeln

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto

Italienischer Brotsalat

Vitello tonnato

Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

#### Hauptgänge

Hähnchen Saltimbocca an Marsalasoße

Hausgemachte Miniroulade vom Rind mit Champignons und geschmälzten Zwiebeln

Duo vom Lachs: Lachsfilet und Lachs-Bacon-Spieße  
auf Zuckerschoten an feiner Dijon-Senf-Soße

**Front-Cooking: Unsere Köche grillen für Sie am Buffet**

Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse,

Kräuterbutter und raffinierter Barbecue-Soße

Marinierte Lammlachse mit mediterranen Kräutern

#### Live-Pastastation

Tagliarini in Sahnesoße aus dem Parmesanlaib

#### Beilagen

Gemüsevielfalt, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Basmatireis

#### Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings

*In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:*

Himbeer-Joghurt-Mousse & Creme von 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: Havanna Club, Dry Gin, Wodka Gorbatschow,  
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)  
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 93,00

## Wahlweise zum Aufpreis

Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 5,00