

# Buffet de Pâques - Osterbüffet

## Entrées - Vorspeisen

**Velouté de Champignon** - Champignoncremesuppe

**Œufs farcis aux crevettes, sauce rémoulade** – gefüllte Eier mit Krevetten

**Saumon grillé au beurre de vin rouge** – Lachsmedaillons mit Rotweinbutter und Gurkensalat

**Cocktail de reinettes au céleri** – Apfel-Sellerie-Cocktail

**Salade Niçoise** - Nizzasalat (Tomate, Gurke, Oliven, grüne Bohnen, Thunfisch, Schafskäse, Eier, Paprika, Zwiebel)

## Plats Chauds - Hauptspeisen

**Gigot d'Agneau rôti boulangère** – Gebratene Lammkeule Bäckerinnenart

**Epaule de Porc glacé Mirza** – Glasierte Schweineschulter Mirza

**Coq au vin** – in Rotwein geschmorter Hahn mit Champignons

**Ratatouille**

**Taboulé Oriental** – Hirsesalat (mit Paprika, Gurke, Tomate, Minze, Korinthen)

**Riz aux légumes** – Gemüsereis

## Fromages & Desserts - Käse & Desserts

**Plateau de fromages** – Französische Käseplatte

**Roulés de Crêpes fourrés à la mousse, gelée de Coings et fruits frais** - Kleine Cointreau Crêpes-Schnecken, gefüllt mit Mousse und Quittengelée, garniert mit frischen Früchten

**Poires au Porto** - Portweibirnen

## Pains & Beurres - Brot & Butter

**Baguettes** – Baguette und Oliven-, Tomatenbrot

**Beurres composés** - Tafelbutter, Knoblauch-Kräuterbutter