



### „Gala-Buffer“ Nr. 1

Garnierter Salm „Bellevue“  
Tatar von der Taunusforelle an Dillschmand  
Steinbutt-Terrine mit Shrimps  
Hausgebeizter Lachs mit Estragon-Senfsauce

\*\*\*

Rinderhochrippe am Knochen gebraten mit Sauce Tatar  
Hausgemachte Wildterrine  
mit Rotweinbirne und Sauce Oxford

\*\*\*

Festtagssalat mit Broccoli, Shrimps  
Räucherlachs und saurer Sahne  
Salat von frischen Champignons  
Broccolisalat mit Pinienkernen  
Russischer Hühnersalat mit Zwiebeln, Gurken, Kartoffeln,  
Eiern, Kapern, Oliven und saurer Sahne  
Staudensellerie Salat mit Nüssen und Äpfeln  
Verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings

### Warme Gerichte:

Seeteufel im Ganzen gebraten in Ruccolabutter  
mit gerösteten Pinienkernen Blattspinat, bunter Reis  
Mastkalbsrücken mit Waldpilzrahmsauce  
jünge Gemüse vom Markt, Schupfnudeln

\*\*\*

Internationale Käseauswahl  
Brot- und Partybrötchenauswahl

\*\*\*

Kokoscreme mit Batida de Coco-Sauce  
Creme Caramel  
Frische Ananas mit Kirschcreme  
Parfait von der Himbeere mit Mange

\*\*\*

Feingebäck

ab 25 Personen  
ab 50 Personen

Euro 49,--  
Euro 46,50

[www.dirk-diefenbach.de](http://www.dirk-diefenbach.de)

Catering • Events • Kochvermietung • Urlaubsvertretung • Kochkurse • Showkochen • Hochzeitstorten  
La cucina • Dirk Diefenbach • Costloffstraße 23 • 65207 Wiesbaden • Tel.: 06122/ 58 72 30 • 0173/65 88 549

**Dirk Diefenbach**

LA CUCINA



**[www.dirk-diefenbach.de](http://www.dirk-diefenbach.de)**

**Catering • Events • Kochvermietung • Urlaubsvertretung • Kochkurse • Showkochen • Hochzeitstorten  
La cucina • Dirk Diefenbach • Costloffstraße 23 • 65207 Wiesbaden • Tel.: 06122/ 58 72 30 • 0173/65 88 549**