



„Savoir vivre“ in Hamburg? Warum nicht! Die regionale Küche Frankreichs ist so vielfältig wie seine Landschaft. Raffiniert, kompliziert oder einfach, gehen Sie auf Entdeckungsreise!

Buffet „Île-de-France“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Bouillabaisse Das Original aus der Provence.*
- *Schweinefilets in Backpflaumensoße.*
- *Hähnchen in Burgunder mit Kartoffelgratin.*
- *Pochierter Lachs in Rosé Sahne Soße.*

- *Fischterrine vom Edelfisch mit Kräutern.*
- *Normannischer Schinken in Petersilienaspik.*
- *Mit Kräutern gefüllte Tomaten.*
- *Salat „poitevine“ (Tomaten, Reis, Champignons, Thunfisch).*
- *Zwiebelkuchen aus dem Elsass.*
- *Große französische Käseauswahl.*
- *Baguette, Partybrötchen und Butter.*

- *Wein crème mit Beeren.*