

Buffetvariante I

Verschiedene Brötchen, Brot, Ciabatta & französisches Stangenbaguette

Butter und hausgemachte Kräuterbutter

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahne-Meerrettich

Räucherfischspezialitäten

Waldorfsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Winterliche Blattsalate

Verschiedene Dressings:

Honig-Senf-Dressing und Sahne-Kräuter-Dressing

Rote-Beete-Schaumsuppe

Rehbraten „Baden-Baden“

mit Serviettenknödel und Rahmwirsing

Gebrautes Schollenfilet

auf Blattspinat an Riesling-Kräutersauce

Zimt-Bayrisch Creme dazu warmes Kirschragout

Apfelbeignets mit Vanillesauce

33,00 € pro Person

Buffetvariante II

Verschiedene Brötchen, Brot, Ciabatta & französisches Stangenbaguette

Butter und hausgemachte Kräuterbutter

Käsevariation

Rindercarpaccio auf Ruccola und gehobeltem Parmesan

Räucherfischspezialitäten

Tomatensalat

Gurkensalat

Champignon-Lauch-Salat

Zucchini-Basilikum-Suppe

Lachsfilet auf Blattspinat

Medaillons vom Schwein und Rind an Kohlrabigemüse

Kartoffelgratin und Kroketten

Obstcocktail

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
dazu marinierten Erdbeeren

24,50 € pro Person

Buffetvariante III

Verschiedene Brötchen, Brot, Ciabatta & französisches Stangenbaguette

Butter und hausgemachte Kräuterbutter

Kleine Schweineschnitzel und Hähnchenschenkel pikant gewürzt

Käsevariation

Tomate-Mozzarella

Bunter gemischter Salat

Verschiedene Dressings:

Joghurt-Dressing und Sahne-Kräuter-Dressing

Altmärkische Hochzeitssuppe

Dreierlei Hähnchenbrustfilet (Nusskruste, Natur, Tomate-Mozzarella)

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Champignon-Lauch-Gemüse und Kaisergemüse

Kroketten und Reis

Limonenmousse
auf marinierten Waldfrüchten

19,80 € pro Person

Buffetvariante IV

Verschiedene Brötchen, Brot, Ciabatta & französisches Stangenbaguette

Butter und hausgemachte Kräuterbutter

Käsevariation

Räucherfischspezialitäten

Griechischer Bauernsalat

Rot- und Weißkrautsalat

Crevettencocktail nach hauseigenem Rezept

Broccolicremesuppe

Hähnchenrouladen gefüllt mit Spinat und Frischkäse

Gebrautes Schollenfilet

Broccoli und Blumenkohlrösschen

Petersilienkartoffeln und Reis

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Topfencreme

25,50 pro Person