

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

Gebratenes 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 Rucola 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 marinierte 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
Gebratenes Schollenfilet
Broccoli und Blumenkohlrösschen
Petersilienkartoffeln und Reis

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Topfencreme

- 25,50 € pro Person -