

Buffet I

Suppe

(Auf Wunsch am Tisch serviert)

- Kürbissuppe mit Räucherlachsstreifen

Kaltes

- Sauerfleisch von der Entenkeule
- Feldsalat mit Speck-Croutons und Himbeer-Vinaigrette
- Tomate Mozzarella mit Basilikum

Warmes

- Krustenbraten in Malzbiersauce und Sauerkraut
- Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler Nacken und Schweinebacke
- Bratkartoffeln und Süße Kartoffeln

Süßes

- Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce
- Orangen-Mousse au Chocolat
- Brot und Butter

Preis

ab 20 Pers 27,90 pro Person

Buffet II

Suppe

- Geflügelrahmsuppe mit rotem Curry
(Auf Wunsch am Tisch serviert)

Kaltes

- Blattsalate mit Granatapfeldressing
- Linsensalat mit Avokadomousse und hausgebeiztem Lachs
- Räucherlachs im Crêpe´
- Ententerrine in Madeiraaspik
- Verschiedene Anti Pasti

Warmes

- Ofenfrischer Gänsebraten mit Rotkohl, Rosenkohl, glasierten Maronen Kartoffelknödel und Kroketten
- Lachsfilet auf Tomaten-Blattspinat mit Safran-Risotto
- Schweinefilet im Mangold-Schinken-Mantel mit frischem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

Süßes

- Dessertvariation in Weckgläsern
- Käsevariation mit Weintrauben vom Brett
- Brot und Butter

Preis

ab 20 Pers. 29,90 pro Person

Buffet III

Suppe

- Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß

Kaltes

- Vitello Tonnato von der Putenbrust
- fruchtiger Kalbsfleischsalat
- Tomate Mozzarella-Spieße
- Pilzsalat mit geräuchertem Schinken
- Flusskrebssalat

Warmes

- geschmorte Entenkeule auf Kardamom-Rotkohl und Serviettenknödel
- Hirschkalbsrücken mit Lebkuchensauce, Preiselbeer Birne und Haselnussspätzle
- Mosaik von Lachs und Dorsch Paprikasauce und Wirsinggemüse

Süßes

- Glühwein-Tiramisu
- Lebkuchen-Mousse auf Preiselbeer-Birnengelee
- Marzipan-Nougat Panna Cotta

Preis

ab 20 Pers. 32,90 pro Person

Buffet IV

Suppe

- 2 farbige Petersilienwurzelsuppe

Kaltes

- Sauerfleisch von der Entenkeule
- kleine Schweinemedallions fruchtig garniert
- Scampi Salat
- Anti Pasti
- Schinken mit Melone
- Pilzsalat mit geräuchertem Schinken
- Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne

Warmes

- Roastbeef am Stück gebraten, am Buffet tranchiert mit Sauce Bernaise und gratinierten Kartoffeln
- Ofenfrischer Gänsebraten mit glasierten Maronen, Rotkohl, Kartoffelknödeln und Kroketten
- hausgemachte Ravioli mit Hummer gefüllt in Safransauce mit Parmesan
- Zander unter einer Kürbiskernkruste auf Gemüse Couscous

Süßes

- hausgemachte Eisbombe
- Glühwein-Tiramisu
- Käse vom Brett
- Brot und Butter

Preis

ab 20 Pers. 37.90 pro Person