

Sehr verehrte Gäste!

*Wir haben uns die Mühe gemacht, für Sie schon einige Buffets zusammenzustellen.
Unsere Buffetvorgaben sollen Ihre Entscheidung erleichtern.
Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit die vorgegebenen
Buffets zu verändern!*

Gerne beraten wir Sie!

*Wir kochen gerne saisonbedingte Speisen und haben auch immer mal etwas
„neues auf Lager“.
Ab Juli sind immer die Pfifferlinge der Renner!*

*Neu haben wir z.B. unseren Schokobrunnen für Ihre Dessertauswahl erstanden.
Ganz besonders gut kommt bei unseren Gästen das von den Köchen zubereitete und
am Buffet tranchierte Lammcarree an.*

*So, nun haben Sie die Qual der Wahl!
Viel Spaß*

Suppe

Buffet 1

Bunte Salatschüssel und Anti Pasti

Katenschinken mit Melonenschiffchen

Tomate mit Mozzarella

* * *

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer

Geräucherte Lachsforelle

* * *

Spanferkel mit Gratinkartoffeln

Frikadellen und Rostbratwürstchen

Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce und Rösti

Brokkoli

* * *

Frische Früchte

Käseauswahl

* * *

*Hamburger rote Grütze mit Vanilleiscreme
und flüssiger Sahne und zweierlei Mousse au chocolate*

* * * * *

27,80

Suppe

Buffet 2

*Bunte Salatschüssel und Anti Pasti
Katenschinken mit Melonenschiffchen
Tomate mit Mozzarella*

* * *

*Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer
Geräucherte Lachsforelle
Zanderfilet mit Mandelbutter und Salzkartoffeln*

* * *

*Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons und Spätzle
Putensteaks mit Früchten, Currysauce und Reis
Brokkoli*

* * *

*Frische Früchte
Käseauswahl*

* * *

*Hamburger rote Grütze mit Vanilleiscreme
und flüssiger Sahne und zweierlei Mousse au chocolate*

* * * * *

29,90

Suppe

Buffet 3

*Bunte Salatschüssel und Anti Pasti
Katenschinken mit Melonenschiffchen
Tomate mit Mozzarella*

** * **

*Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer
Geräucherter Aal*

*Landerfilet mit Spinat und Salzkartoffeln
Frische Nordseekrabben mit Rührei oder Cocktailsauce*

** * **

*Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons und Spätzle oder mit
Früchten, Currysauce und Reis*

*Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce und Rösti
Lammrücken mit Kartoffelgratin*

Brokkoli und Bohnen

** * **

Frische Früchte

Käseauswahl

** * **

*Dessert-Wahl
und zweierlei Mousse au chocolate*

** * * * **

37,80

Suppe

Buffet 4

*Bunte Salatschüssel und Anti Pasti
Katenschinken mit Melonenschiffchen
Tomate mit Mozzarella*

* * *

*Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer
Geräucherte Lachsforelle
Zweierteil Matjes mit diversen Saucen
Frische Nordseekrabben mit Rührei oder Cocktailsauce*

* * *

*Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons und Spätzle
Hausgemachte Sülze, Kasseler und Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln*

* * *

*Frische Früchte
Käseauswahl*

* * *

*Litronencreme und Hamburger rote Grütze mit Vanilleiscreme
und flüssiger Sahne*

* * * * *

30,20

Suppe

Buffet 5

Bunte Salatschüssel und Anti Pasti

Katenschinken mit Melonenschiffchen

Tomate mit Mozzarella

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer

Rührei mit Rauchfisch

Spanferkel mit Sauerkraut und Krautsalat

Frikadellen und Rostbratwürstchen

Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce, Brokkoli und Rösti

Apfel-Kartoffelgratin

Frische Früchte

Käseauswahl

Dessertauswahl

27,50

Suppe

Buffet 6

Bunte Salatschüssel und Anti Pasti

Katenschinken mit Melonenschiffchen

Tomate mit Mozzarella

* * *

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer

Thailändische Scampivariationen mit Chilisauce

Schollenfilet mit Krebsauce, Spinat und Salzkartoffeln

Frische Nordseekrabben mit Rührei oder Cocktailsauce

* * *

*Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons und Spätzle
oder mit Früchten, Currysauce und Reis*

Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce und Rösti

Lammcarree mit Kartoffelgratin

Brokkoli und Bohnen

* * *

Frische Früchte

Käseauswahl

* * *

Dessertauswahl

* * * * *

39,20

Speziell für die Herbst und Winterzeit

Steckrübencreme mit Rauchaal

oder

Kürbiscreme

Buffet 8

Bunte Salatschüssel und Anti Pasti

Katenschinken mit Melonenschiffchen

Tomate mit Mozzarella

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelpuffer

Geräucherte Lachsforelle

Frische Nordseekrabben mit Rührei oder Cocktailsauce

Zander gebraten mit Steckrübenmus und Erbsenschaum

Entenkeulen mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

oder

Gefüllter Schweinenacken mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelkößen

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischen Rahmchampignons und Spätzle

Früchte

Käseauswahl

Haselnußparfait mit warmen Pflaumen

Zweierlei Mousse au chocolate

34,80

Wir können auch ein schmackhaftes Hirschkalbsgoulasch mit Preiselbeeren für die Winterzeit mit anbieten