

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 Lammcarreé 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 (bei geringerer Personenzahl
Spanferkelkrone) mit Gratinkartoffeln
Frikadellen und Rostbratwürstchen
Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce und Rösti
Brokkoli

* * *

Frische Früchte
Käseauswahl

* * *

Hamburger rote Grütze mit Vanilleeiscreme
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 Rosmarinsauce und Rösti
Brokkoli

* * *

Frische Früchte
Käseauswahl

* * *

Hamburger rote Grütze mit Vanilleeiscreme
und flüssiger Sahne und zweierlei Mousse au chocolate

* * * * *

31,90

Suppe

Buffet 3

Bunte Salatschüssel und Anti Pasti
Katenschinken mit Melonenschiffchen
Tomate mit Mozzarella

* * *

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

* * *

Zanderfilet mit Spinat und Salzkartoffeln

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen
Rahmchampignons und Spätzle,
Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce und Rösti
Lammrücken mit Kartoffelgratin
Brokkoli und Bohnen

* * *

Frische Früchte
Käseauswahl

* * *

Dessert-Wahl
und zweierlei Mousse au chocolate

* * * * *

39,80

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
Zweierlei Matjes mit diversen Saucen (Im Juni die
neuen holländischen Matjes)

*

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

* * *

Frische Früchte
Käseauswahl

* * *

Zitronencreme und Hamburger rote Grütze mit
Vanilleeiscreme
und flüssiger Sahne

* * * * *

33,20

Suppe

Buffet 5

Bunte Salatschüssel und Anti Pasti
Katenschinken mit Melonenschiffchen
Tomate mit Mozzarella

* * *

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und
Kartoffelpuffer
Schollenfilet mit Krebsauce, Spinat und Salzkartoffeln

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen
Rahmchampignons und Spätzle
oder mit Früchten, Currysauce und Reis
Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce und Rösti
Lammcarreé mit Kartoffelgratin
Brokkoli und Bohnen

* * *

Frische Früchte
Käseauswahl

* * *

Dessertauswahl

* * * * * *

41,20

Speziell für die Herbst und Winterzeit

Steckrübencreme mit Rauchaal
oder
Kürbiscreme

Buffet 6

Bunte Salatschüssel und Anti Pasti
Katenschinken mit Melonenschiffchen
Tomate mit Mozzarella

* * *

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

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

34,90

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

Außerdem noch ein paar weitere Vorschläge

Wildterrinen mit Cumberland sauce
Rehrücken mit Cumberland sauce
gefüllte Lachsrolle
Aubergine mit Tomaten und Käse überbacken

Schweinefilet im Blätterteig
Lachsfilet im Blätterteig

Frische Nordseekrabben, Räucheraal und Scampis
werden nach Tagesspreis berechnet