

Unsere Schlemmerbuffets

KLASSIK

39,90 € pro Person

Suppe:

- › Altmärkische Hochzeitssuppe in Terrinen am Tisch

Salate (in kleinen Gläschen):

- › Tomate-Schnittlauch
- › Gurke-Dill

Vorspeisen:

- › rustikale Schlachte-Platte
- › gefüllte Eier mit hausgemachter Crème

Hauptgerichte:

- › hausgemachte Rinderrouladen, in eigener Sauce
- › Schnitzel & Bouletten mit Rahm-Champignons
- › Altmärkisches Hühnerfrikassee
- › Lachsfilet mit Blattspinat
- › Kartoffel-Gratin (vegetarisch)

Beilagen:

- › saisonale Gemüseplatte mit Brauner Butter oder Sauce Hollandaise
- › Salzkartoffeln
- › Kroketten
- › Reis

Dessert:

- › Käsevariation, Trauben und Feigensenf
- › Mousse au Chocolate mit Sahne
- › Panna Cotta mit Beerengrütze

PREMIUM

45,90 € pro Person

Suppe:

- › Tomatencrèmesuppe in Terrinen am Tisch

Salate (in kleinen Gläschen):

- › Griechischer Salat mit Oliven & Fetakäse
- › mediterraner Reismudel-Salat

Vorspeisen:

- › Antipasti-Variation
- › Melonenschiffchen mit Schinken

Hauptgerichte:

- › Ochsenbäckchen, geschmort in Merlot
- › Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel, mit Gorgonzola-Sauce
- › Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Frischkäse, auf Röstgemüse
- › Zanderfilet mit Zitronen-Butter-Sauce
- › Linguine mit Röstgemüse (vegetarisch)

Beilagen:

- › saisonale Gemüseplatte mit Brauner Butter oder Sauce Hollandaise
- › Rosmarinkartoffeln
- › Wildreis-Basmati-Mischung
- › Herzogin-Kartoffeln

Dessert:

- › Obstplatte
- › Crème brûlée
- › Kirschgrütze mit Vanillesauce

EXKLUSIV

50,90 € pro Person

Suppe:

- › Cocos-Curry-Suppe in Terrinen am Tisch (auf Wunsch mit Hähnchen-Einlage)

Salate (in kleinen Gläschen):

- › Rote-Beete-Salat mit Fetkäse
- › süß-saurer Bohnensalat

Vorspeisen:

- › Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto
- › Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Dip
- › Rucola mit gehobeltem Parmesan, Balsamico und Olivenöl

Hauptgerichte:

- › Rinderfilet – am Buffet tranchiert, mit Rosmarin-Thymian-Sauce
- › Schweinefilet in Pfefferrahm-Sauce
- › Hähnchen-Geschnetzeltes in Curry-Frucht-Sauce
- › Rotbarschfilet mit Meerrettich-Sauce
- › Gemüse-Bulgur (vegan)

Beilagen:

- › saisonale Gemüseplatte mit Brauner Butter oder Sauce Hollandaise
- › Petersilien-Kartoffeln
- › Bandnudeln
- › Röstitaler

Dessert:

- › französische Käsevariation mit Trauben und Feigensenf
- › Tiramisu
- › Erdbeercrème mit Sahne



Schokobrunnen
mit Obstspießen
gegen Aufpreis
möglich.

Generelle Hinweise:

- › Die Buffets zu den angebotenen Preisen sind ab 30 Personen buchbar.
- › Zu allen Angeboten reichen wir eine Brotauswahl mit Butter.