

## BUFFETS

Für Ihren festlichen Rahmen bieten wir Ihnen unsere feierlichen Buffets, die ab 25 Personen buchbar sind:

*Bis 25 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Menüs.*

### Buffet I

Paprika-Schmand-Suppe / Kräuter

Bunt gemischte Salate / Rohkost / Kerne / Croûtons /  
Dressing nach Wahl der Küche

Brotkorb

Mini-Mozzarella / Kirschtomaten / Pesto / Olivenöl

Bunter Wurstsalat / Gewürzgurke / rote Zwiebel

Linsensalat / Räucherforellen-Mousse / Meerrettich

\* \* \*

Gekräuterte Medaillons vom Schwein / Speckbohnen /  
Thymian-Jus

Kabeljau / Tomaten-Spinat-Gemüse / Pernod-Sauce

Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta / Ofengemüse

\* \* \*

Kartoffelgratin

Gemüse-Bulgur

\* \* \*

Rote Grütze / Vanillesoße

Schokoladencreme / Pfirsich-Ragout

€ 35,50 pro Person

## Buffet II

Crèmesuppe aus Rüben der Saison / frische Kräuter

Bunt gemischte Salate / Rohkost / Kerne / Croûtons /  
Dressing nach Wahl der Küche

Brotkorb

Hafer-Mandel-Crème / Blumenkohl-Brokkoli-Salat

Bunter Quinoa-Gemüsesalat / Rindfleischstreifen

Mediterraner Garnelensalat / Basilikummousse /  
Frischkäse / Tomaten

\* \* \*

Kalbsbraten / Wurzelgemüse / Thymian-Jus

Gebratener Lachs / Blumenkohl-Romanesco-Gemüse /  
Mandelbutter

Curry von der Süßkartoffel / buntes Gemüse / Kokos

\* \* \*

Gebratene Schupfnudeln / braune Butter

Kräuter-Wildreis

\* \* \*

Vanillecreme / Erdbeersauce / Schokoladenmousse

Panna Cotta / Fruchtsauce

€ 38,50 pro Person

### Buffet III

Kartoffelsuppe / Crème / Speckwürfel / Kräuter

Bunt gemischte Salate / Rohkost / Kerne / Croûtons/  
Dressing nach Wahl der Küche

Brotkorb

Grillgemüse / Honig / Ziegenfrischkäse

Auswahl an norddeutschen Räucherfischen

Rosa gebratenes Roastbeef / Remoulade

\* \* \*

Geschmorte Ochsenbäckchen / Röstgemüse / Merlot-Sauce

Knuspriges Zanderfilet / gestovter Kohl

Gnocchi / braune Butter / Pilze der Saison /  
getrocknete Tomaten / Pesto

\* \* \*

Kartoffel-Kräuterstampf

Knoblauch-Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

\* \* \*

Zabaionecrème / Orangen-Aprikosen-Ragout

Tiramisu / Früchte der Saison

€ 43,50 pro Person

*Eine Kennzeichnung aller Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage.*

Unsere Vorschläge treffen nicht ganz Ihren Geschmack? Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein!