

Buffetvorschläge:

**Schlemmer-Buffer ** *- kalt -*

Kleine feine Fischplatte

*Zarter geräucherter Norwegischer Lachs
Frische Räucher-Aal-Filets
Pfeffer-Makrelenfilets
Forellenfilets*

Schinken- und Bratenspezialitäten

*Zart rosa gebratenes Roastbeef
Gegrillte Putenbrust
Kasselerlachs mit grobem Pfeffer
Krustenbraten
Hauchzarter Katenschinken
Gefüllte Kochschinkenröllchen*

Dekorative Käseplatte

Verschiedene Käsesorten mit frischen Früchten der Saison garniert

Außerdem

*Hausgemachte Remoulade
Hausgemachter Fleischsalat
Apfel- Meerrettich- Dipp
Ofenfrische Party-Brötchen
Vollkornbrotsorten
Fassbutter*

***EUR 29,90 pro Person
ab 10 Personen***

**Italienisches Buffet **
kalt-warm

Parmaschinken auf Melonen-Schiffchen

Ruccola mit Cherrytomaten und Parmesanhobel

Tomate und Mozzarella mit Basilikum in Vinaigrette

Anti Pasti

Verschiedene Anti Pasti Spezialitäten auf einer Platte im Salatbett angerichtet

Tagliatelle al salmone

Bandnudeln mit Lachsrahmsauce

Involtini

Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken und Kräutern in Weißwein geschmort

Brot

Fassbutter

Tiramisu

EUR 40,50 pro Person
ab 15 Personen

Party-Buffer

kalt-warm

Kartoffel-Lauchcreme-Suppe

Kalte Spezialitäten

Norwegische Räucherlachs-Platte mit Apfel-Meerrettich

Kochschinken-Spargel-Röllchen

Holsteiner Katenschinken mit Melone

Roastbeef-Platte mit hausgemachter Remoulade

Gegrillte Putenbrust mit Früchte-Curry-Soße

Gegrillte Hähnchenkeulen

Party-Frikadellen

Salate der Saison mit Dressing

verschiedene Käsespezialitäten mit frischen Früchten

Warme Spezialitäten

Schweinefilet-Medaillons in Käse-Sahnesoße

mit Speck und Tomaten gratiniert

Überbackene Hähnchenbrüstchen in Zwiebel-Sahne-Soße

mit Grill-Tomate

Butterreis

Gemüse-Gratin

Kartoffel-Gratin

Backwaren

Gemischter Brotkorb

Ofenfrische Party-Brötchen

Fassbutter

Dessert

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 45,00 pro Person

ab 20 Personen

Sie können Ihr gewünschtes Buffet selbst zusammenstellen.

Nachfolgend bieten wir Ihnen Suppen, Hauptgerichte und Desserts an, die Sie nach Ihren Wünschen kombinieren können.

=====***=====

Suppen

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 1. Rinderkraftbrühe | € 3,50 |
| 2. Tomatenrahmsuppe mit Sahnehaube | € 3,50 |
| 3. Lauchcremesuppe mit Croûtons | € 4,00 |
| 5. Champignoncremesuppe | € 4,00 |
| 6. Spargelcremesuppe | € 4,00 |

Hauptgerichte

Prager Schinken

im Mischbrotteig eingebacken mit Apfelrotkohl oder Weinsauerkraut, Bratensauce und hausgemachten Stampfkartoffeln

€ 16,50

Borbyer Grillschinken

mit hausgemachter Remoulade, Stampfkartoffeln und heißem Weinsauerkraut oder verschiedenen Rohkostsalaten

€ 16,50

Filet Topf

**zarte Schweinefilet-Medaillons in raffiniertes Käse-Sahne-Sauce mit Speck & Tomaten gratiniert, wir servieren dazu Sauce Hollandaise, Butterreis, Gartensalat mit hausgemachtem Dressing*

€ 18,80

Putenfilet Topf

**zarte Putenfilet-Medaillons in fein abgestimmter Käse-Sahne-Sauce mit Speck & Tomaten gratiniert, dazu servieren wir Sauce Hollandaise, Butterreis, Gartensalat mit hausgemachtem Dressing*

€ 18,80

Rindersteak-Topf „Stroganoff“

**zarte Rindersteakspitzen mit Champignonköpfen, Zwiebeln*

*und Gurkenstreifen, dazu servieren wir Butterreis oder Spätzle,
Gartensalat mit hausgemachtem Dressing* € 21,50

Schweinefilet im Gemüsebett

*mit Speck ummantelte zarte Filetmedaillons auf knackigen Gemüse-Stiften,
dazu Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise* € 20,50

Überbackene Hähnchenbrüstchen

*in herzhafter Zwiebel-Sahne-Sauce mit gebutterter Wildreisemischung,
Grilltomate und gemischtem Gartensalat mit hausgemachtem Dressing* € 18,80

Lachs-Gratin

**mageres Lachsfilet in würzig-cremiger Sahne-Sauce,
dazu gratinierter Blattspinat und Bandnudeln* € 21,50

Gegrillte Putenbrust

*mit Kaiser-Gemüse, Butterreis oder Salzkartoffel und
Sauce Hollandaise oder Früchte-Currysoße* € 18,10

Sahne-Schnitzel

**panierte Schweineschnitzel mit Zwiebeln und
Champignons in Sahne gebacken, dazu Butterreis und
frische Gartensalate mit Dressing* € 16,50

Hirsch-Gulasch

*fein abgeschmeckt und im eigenen Saft geschmort mit Champignons,
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Salzkartoffeln* € 17,90

Kasseler im Blätterteig

*mit Kartoffel- Gemüse- Gratin, Früchte-Curry-Sauce und
hausgemachter Remoulade* € 16,50

Gegrillter Schweine-Lachsbraten

mit Champignonrahmsauce und Kartoffelspalten € 17,70

Zarter Rinder- und Schweinebraten

mit kräftiger Bratensoße, dazu Apfelrotkohl, feine Erbsen und Möhren

und Petersilienkartoffeln € 21,20

Rinderrouladen

lecker gefüllt nach Hausfrauen-Art mit kräftiger Bratensauce, Apfelrotkohl, grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln € 22,00

Bratkartoffeln

herzhaft und deftig mit Speck und Zwiebeln, dazu servieren wir Kasseler, Roastbeef und Sauerfleisch, garniert mit Gewürzgurke, Tomate und hausgemachter Remoulade € 20,50

Desserts

1. *Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis* € 3,50
2. *Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube* € 4,00
3. *Fürst- Pückler- Rolle* € 3,50
4. *Mousse au chocolat* € 5,50
5. *Schokoladenpudding mit Vanillesauce* € 4,50
6. *Schwarzwälder Kirschtorte* € 3,50
7. *Hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Sahne* € 4,50