

Buffet Rustikal

Festtagssuppe mit Mettklößchen, Eierstich & Gemüsestreifen,
am Tisch serviert



Jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten, Radieschen, Paprika,
Croûtons, Kernen, Sprossen und Balsamicovinaigrette,
gefüllte Eier, Mini-Frikadellen mit Dip,
hausgemachtes Sauerfleisch mit Senfremoulade,
Kartoffel-Specksalat, Blumenkohlsalat mit Zitronenmayonnaise,
Weißkrautsalat mit Schafskäse und Oliven, Chicken Wings mit Chilisauce,
Schiffchen von der Honigmelone mit luftgetrocknetem Landschinken,
pochierter Lachs mit Variationen von Makrelen- & Heringfilets
an Dill-Senfsauce & Sahnemeerrettich,
Brotauswahl & Butter



Tortellini mit Tomaten-Basilikum-Sauce und frischem Parmesan



Rollbraten vom Schwein auf Schwarzbier-Senf-Sauce
mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen
oder

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust in Rahm von Steinchampignons
mit Tagliatelle

oder

Filet vom Atlantik-Butterfisch mit frischen Kräutern gratiniert auf
Rieslingsahne mit buntem Gemüse & Basmatireis
(2 Hauptgänge zur Wahl)



Orangen-Joghurt Crème,
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce & Vanilleeis,
Mousse au Chocolat & Obstsalat mit Nüssen,
Harzer, Edamer, Gauda & Camembert vom Brett

ab 20 Personen zum Preis von 29,00 EUR p. P.

Buffet Italia

Minestrone, am Tisch serviert

~
Anti Pasti (gebratene Tomaten, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln & Paprika)
mit gefüllter Poulardenbrust,
Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella,
pochierte Medaillons vom Fjordlachs und hausgebeizter Graved Lachs
mit Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
Salat von Pestonudeln,
Rucolasalat mit Parmesan & Pinienkernen mit Balsamicovinaigrette,
Garnelenspieße mit Knoblauchdip, Paprika mit Frischkäsefüllung,
Carpaccio vom Rinderfilet, mit nativem Olivenöl mariniert,
„Vitello Tonnato“ (mit leichter Thunfisch-Kapern-Sauce mariniertes
Schweinefleisch),
Salat von frischen Pellkartoffeln mit Oliven, Tomaten & Talegio,
Brotauswahl und Butter

~
Spinat-Ricotta-Ravioli in Kräutersahne mit frischem Parmesan

~
Saltimbocca von der Poularde auf Sc. Arrabbiata
mit Peperonatagemüse & gebratenen Rosmarinkartoffeln
oder

Picata vom Schweinefilet mit Balsamico-Honig-Sauce,
Tomaten-Zucchini-Gemüse und Walnusssrisotto
oder

Gebratenes Filet vom Zander mit Basilikumpesto auf Safransauce
mit buntem Gemüse und Gnocchi
(2 Hauptgänge zur Wahl)

~
Tiramisu, Pannacotta; Schokoladen-Grappa-Parfait, frische Früchte,
italienische Käseauswahl mit Trauben

ab 20 Personen zum Preis von 35,00 EUR p. P.

Buffet TwieHaus

Kartoffelsüppchen mit Lachsstreifen, am Tisch serviert

~
Salat von Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum,
Schiffchen von der Honigmelone mit Seranoschinken,
Geflügelsalat in leichter Currymayonnaise,
Rauchfischvariationen, pochierte Medaillons vom Fjordlachs &
hausgebeizter Graved Lachs an Dill-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich,
jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten, Radieschen, Paprika,
Kernen, Croûtons und Sprossen in Balsamicovinaigrette,
marinierte Eismeer-shrimps, mit Backpflaumen gefüllter Kasslerrücken,
Salat von gebratenem Gemüse mit gefüllter Poulardenbrust,
Roastbeef mit Sc. Tartar, Feldsalat mit Kartoffeldressing
Brotauswahl & Butter

~
Ravioli, gefüllt mit getrockneten Tomaten,
mit Gorgonzolasauce & Parmesan,

~
Medaillons vom Schweinefilet auf rosa Pfeffersauce mit Rahmwirsing und
Kräuter-Kartoffel-Plätzchen
oder
Scheiben von der Barberie-Entenbrust auf Traubensauce mit Rotkohl und
Kartoffelgratin
oder
Filet vom Zander, mit Kräutern gratiniert, auf Lauchsahne mit buntem
Gemüse und zweierlei Reis
(2 Hauptgänge zur Wahl)

~
Pralinenmousse, Pistazien-Mascarpone-Creme mit Amarettinis
Vanilleeis-Mandarinen-Gratin – frische Früchteplatte –
Käsevariationen mit Trauben

ab 20 Personen zum Preis von 35,00 EUR p. P.

Buffet Exklusiv

Kokos-Mango-Süppchen, am Tisch serviert

~
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Trüffelvinaigrette,
Satés von der Poulardenbrust mit Erdnusssauce,
Garnelen im Knuspermantel mit Chilisauce,
Rauchfischvariationen, Steinhuder Rauchaal, pochierter Lachs &
hausgebeizter Graved Lachs an Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich,
Shrimpscocktail, Salat von grünen Bohnen & Kichererbsen mit
Lammschinken,
Melone in Minzvinaigrette mit Scheiben von der geräucherten Putenbrust,
Scheiben von der Barberie-Entenbrust mit Preiselbeervinaigrette,
jahreszeitliche Blattsalate mit Kirschtomaten, Radieschen, Paprika,
Kernen, Croûtons & Sprossen mit Balsamicovinaigrette, Frischkäsemousse
mit Auberginen- Zwiebel-Kompott, Brotauswahl & Butter

~
Getrüffelttes Risotto mit Wachtelfleisch & Parmesan

~
Entrecôte vom Angus Rind auf Rotwein-Schalotten-Sauce
mit Ratatouillegemüse und provencialisches Kartoffeln
oder
Maispoulardenbrust, gefüllt mit Frischkäse, auf Tomaten-Basilikum-Sauce
mit Rahmkohlrabi & Weizenrisotto
oder
Gedünstete Seezungenfilets, gefüllt mit Lachsmousse, auf Safransauce
mit buntem Gemüse der Saison und zweierlei Reis
(2 Hauptgänge zur Wahl)

~
Geeister Cappuccino, Welfenspeise,
marmoriertes Mousse au Chocolat, frische Früchte aus dem
Schokoladenbrunnen, Französische Käseauswahl mit Trauben

ab 20 Personen zum Preis von 42,00 EUR p. P.