

Büffets

Reichhaltige und exklusive Büffets, jeweils ab 35 Personen.
Optische und geschmackliche Leckerbissen:

Büffet I:

Champagner-Senfrahmsuppe
- am Platz serviert -

Die kalten Vorspeisen:

Bornholmer Räucherlachs
mit Honig-Senf-Dillsauce

Ogenmelone mit Katenschinken

geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeersahne

Insalata Caprese

Lachsterrine
mit Sahne-Meerrettichsauce

italienische Antipasti-Auswahl

gezupfte Blattsalate
mit leckeren Dressings

Matjesfilets nach Hausfrauenart

Brot und Butter

Der Hauptgang:

Krustenbraten vom hällischem Jungschwein
Gemüseauswahl und Gratinkartoffeln

Die Desserts:

kleine Käseauswahl mit Brot und Butter

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Eisbombe

Preis nach Absprache
pro Person ca. 68,00 €

Büffet II:

Warmer hausgeräucherter Pfefferlachs an Blattsalat
- am Platz serviert -

Die kalten Vorspeisen:

Bornholmer Räucherlachs
mit Sahne-Meerrettichsauce

Eismeer-Shrimps
mit Sauce Tyrolienne

Graved-Lachsroulade
mit Honig-Senf-Dillsauce

Poulardenbrustscheiben und
Schweinefiletmedaillons
mit Früchten garniert
dazu Remouladensauce

geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeersahne

Ogenmelone mit Katenschinken

Insalata Caprese

italienische Antipasti-Auswahl

gezupfte Blattsalate
mit leckeren Dressings

Die Hauptgänge:

Geschmorte Kalbskeule mit Jus

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

dazu Gemüseauswahl,
Gratinkartoffeln und Rosmarienkartoffeln

Die Desserts:

kleine Käseauswahl mit Brot und Butter

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Schattenmorellen in Burgundergelee

Mousse au chocolat

Preis nach Absprache
pro Person ca. 75,00

Büffet III:

Doppelte Kraftbrühe Hannoversche Art
- am Platz serviert -

Die kalten Vorspeisen:

hausgeräucherter Pfefferlachs
mit Sauce Crème fraîche

Insalata Caprese

geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeersahne

italienische Antipasti-Auswahl

Bornholmer Räucherlachs
mit Honig-Senf-Dillsauce

Schweinefiletmedaillons
mit Früchten garniert
dazu Remouladensauce

Eismeer-Shrimps
mit Sauce Tyrolienne

Ogenmelone mit Katenschinken

Sushi

gezupfte Blattsalate
mit leckeren Dressings

Brot und Butter

Der Hauptgang:

Rose gebratenes Rinderfilet
mit Sauce béarnaise

Krustenschinken mit Jus

dazu Gemüseauswahl und Gratinkartoffeln

Die Desserts:

kleine Käseauswahl
mit Brot und Butter

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

Obstplatte mit frischen Früchten

Eisparfait

Variation von Mousse au chocolate

Preis nach Absprache
pro Person ca. 80,00 €