

## 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. 45,00 €

## **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. 55,00

### 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. 62,00 €