

# Brunch - Buffet

## Vorspeisen

Melone mit Landrauschschinken

Auswahl von Anti-Pasti

Kleine Matjes-Tapas & Räucherlachs

Tomate-Mozzarella

Knackige Blattsalate mit Dressings, Croûtons & Sprossen

Hausgemachte Marmeladen & Honig

Raffinierte Salate von Fleisch, Käse, Geflügel & Gemüse

Butter, Frischkäse & Brötchenkorb

## Hauptspeisen

Fruchtiges Karotten-Orangensüppchen

Gegrilltes Lachsfilet auf rot-grünem Spargel-Paprikagemüse  
mit Bandnudeln

Knusprige Maispoulardenbrust  
auf buntem Marktgemüse in Kürbisschmandsauce  
mit Basmatireis

Herzhaft gefüllter Palatschinken mit Waldpilzragout

Kräuter-Rührei / Knuspriger Bacon / Nürnberger Würstchen

## Nachspeisen

Käsebrett mit Trauben & Feigen

Schokoladenmousse mit Kirschkompott

Joghurt Mousse mit Mangosalat

Frisches Obst aus der Mittelmeer-Region

Kleine Blechkuchen & Biskuitrollen

39,50 € p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)

# Buffet „Business Lunch“

## V o r s p e i s e n

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Knackige Rohkost- und Blattsalate  
mit Dressings, Croûtons & Sprossen

Raffinierte Salate  
von Geflügel, Fleisch, Gemüse & Käse

Käseauswahl mit Trauben & Feigen

Butter & Kräuterschmand

Brot- & Brötchenkorb

## H a u p t s p e i s e n

Fruchtiges Kürbis-Orangensüppchen  
mit Ingwer

Palatschinken mit Zucchini-Kräuterfüllung  
mit gebratenen Kräuterpilzen und leichtem Rahm

Gebratene Schweinemedallions  
auf Paprika-Zucchini-Gemüse  
mit Bandnudeln

Gebratenes Lachsfilet  
auf Kartoffel-Lauchgemüse  
mit Flusskrebsschwänzen

## N a c h s p e i s e n

Joghurt-Limettenmousse  
mit Mangosalat

Frische Obstauswahl

Kuchenhäppchen vom Landbäcker

€ 33,50 p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)

# Buffet „Gala“ (1. Variante)

## Vorspeisen

Auswahl von Antipasti  
- von gegrillten Auberginen bis marinierte Zucchini -

Räucherfischvariation  
mit Meerrettich & Senf-Honig-Dillsauce

Saftiger Landschinken  
mit Cantaloupe- & Honigmelone

Knackige Rohkost- und Blattsalate mit Dressings, Croûtons & Sprossen

Raffinierte Salate von Geflügel, Fleisch, Gemüse & Käse

Bunter Kartoffelsalat mit Kassler & Mini-Schnitzel

Butter & Kräuterschmand, Brot- & Brötchenkorb

## Hauptspeisen

Gemüsesamtsüppchen  
- nach saisonalem Angebot des Marktes -

Zanderfilet  
auf Paprika-Zucchini-Gemüse & getrüffeltem Bandnudeln

Rinder-Roastbeef rosa gebraten (am Buffet tranchiert)  
mit Bohnen-Speckgemüse & Rosmarinkartoffeln

Knusprige Geflügelroulade, gefüllt mit Spinat & Ricotta  
mit buntem Wurzelgemüse & Basmatireis

## Nachspeisen

Frische Obstauswahl

Crème Brûlée von Zitronengras

Mousse au Chocolate mit Kirschragout

Kuchenhäppchen vom Landbäcker

Käseauswahl mit Trauben & Feigen

41,50 € p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)

## **Buffet „Gala“ (2. Variante)**

### V o r s p e i s e n

Auswahl von Antipasti  
- von gegrillten Auberginen bis marinierte Zucchini -

Räucherfischvariation  
mit Meerrettich & Senf-Honig-Dillsauce

Geräucherte Entenbrust & Wildschinken  
auf roter Zwiebelmarmelade

Raffinierte Salate von Geflügel, Fleisch, Gemüse & Käse

Pollo Tonnato  
- zarte Hähnchenbrust mit Thunfischsauce -

Butter & Kräuterschmand, Brot- & Brötchenkorb

### H a u p t s p e i s e n

Gemüsesamtsüppchen  
- nach saisonalen Angebot des Marktes -

Gebratenes Lachsfilet  
auf fruchtigen Paprika-Lauchgemüse mit Bandnudeln

Rinder-Roastbeef rosa gebraten  
- am Buffet tranchiert -  
mit Bohnen-Speckgemüse & Rosmarinkartoffeln

Knusprige Maishähnchenbrust  
auf fruchtigen-scharfen Steckerüben & Basmatireis

### N a c h s p e i s e n

Frische Obstauswahl

Crème Brûlée von Zitronengras

Mousse au Chocolate mit Kirschragout

Kuchenhäppchen vom Landbäcker

Käseauswahl mit Trauben & Feigen

41,50 € p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)

# Buffet „Grand Gourmet“

## V o r s p e i s e n

Auswahl von Antipasti  
- von gegrillten Auberginen bis marinierte Zucchini -

Pralinen & Tapas vom Räucherfisch & Matjes

Garnelen im Kartoffelmantel auf Seegrass-Salat

Geräucherte Entenbrust & Wildschinken  
auf roter Zwiebelmarmelade

Cocktails von Geflügel & Flusskrebs

Sushi California Rolls von Gemüse & Fisch  
mit eingelegtem Ingwer, Sojasauce & Wasabi

Vitello Tonnato  
- zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce -

Butter , Kräuterschmand & Frischkäse

Brötchen, Baguette & Körnerbrote vom Landbäcker

## H a u p t s p e i s e n

Gemüsesamtsüppchen  
- nach saisonalen Angebot des Marktes -

Gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel  
auf asiatischem Wurzelgemüse mit Jasmin-Duftreis

Rosa Rinder-Entrecôte  
(am Knochen schonend gegart und am Buffet tranchiert)  
mit Bohnen-Speckgemüse & Rosmarinkartoffeln,  
Sauce Bernaise & Portweinauszug

Knusprige Perlhuhnbrust  
auf Orangen-Fenchelgemüse mit schwarzen Bandnudeln

Palatschinken  
gefüllt mit Zucchini & Kräutern an einem Ragout von Austernpilzen,  
Kräutersaitlingen & Waldchampignons

Seite 2 vom „Buffet Grand Gourmet“

## Nachspeisen

Frische Obstauswahl

Crème Brûlée von Zitronengras

Mousse au Chocolate mit Kirschragout

Petit Fours-Variation

Kleine Crèmetörtchen, Biskuitröllchen & Blechkuchen

Käseauswahl mit Trauben & Feigen

49,90 € p. P.

(Preis gilt ab 25 Personen)

# Buffet „ Italienisch“

## V o r s p e i s e n

Variation von Meeresfrüchten  
- von Scampis in Kräuteröl über Muscheln bis zum Heringshäckerle -

Parmaschinken auf Melone

Coppa Salami  
auf marinierten Bohnenkernen

Pollo Tonnato  
- Hähnchenbrust mit Thunfischsauce & Kapern -

Auswahl von Antipasti

## H a u p t s p e i s e n

Minestrone

Saltimbocca „alla Romana“  
mit Kerbelsauce & Fettuccine Verde

Gegrilltes Lachsfilet  
mit Basilikum & Grappa mariniert  
auf Paprika-Zucchini Gemüse mit Basmatireis

Rosmarinkartoffeln  
an gebratenen Kräuterpilzen

## N a c h s p e i s e n

Käseauswahl mit Trauben & Feigen

Panna Cotta  
mit fruchtigen Saucen

Tiramisu

Früchte aus der Mittelmeer-Region

Brot- & Brötchenauswahl

€ 44,90 p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)

# Buffet „ Lausitzer Leibgerichte“

## V o r s p e i s e n

Spreewaldsalate nach alt sorbischem Rezept  
- Bohnen mit Birne, Eiersalat, Senfgurken-Fleischsalat,  
Rindfleischsalat mit roter Bete -

Knackige Rohkost- & Blattsalate  
mit Dressing, Croûtons & Sprossen

Variation von Räucherfisch  
mit Meerrettich & Senf-Honig-Dill-Sauce

Frischkäse in verschiedenen Variationen

Käsebrett mit Trauben & Feigen

## H a u p t s p e i s e n

Meerrettichsuppe mit Rindfleisch

Gebratene Hähnchenbrust  
auf buntem Gemüse  
mit Kürbis-Schmandsauce

Kartoffelstampf  
mit gebratenem Speck & Zwiebeln

Schweinekrustenbraten  
auf „Spreewälder Sauerkraut“ & gebratenen Kartoffeln

Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Kräuterschmand

## N a c h s p e i s e n

Grießpudding mit Himbeersauce

Warmer Auflauf von Äpfeln & Zimt

Pflaumen-Streuselkuchen vom Landbäcker

€ 36,50 p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)



# Buffet „Rustikal“

## V o r s p e i s e n

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Bunter Kartoffelsalat mit Kassler

Rohkost- und Blattsalate  
mit Dressing, Croûtons & Sprossen

Butter & Kräuterschmand

Brötchen, Baguette & Körnerbrote vom Landbäcker

## H a u p t s p e i s e n

Gemüsesüppchen  
- nach saisonalem Angebot des Marktes -

Rinderroulade  
auf Rotkohl & Petersilienkartoffeln

Grillpfanne mit Minihaxen, Bratwürstchen & Schnitzel,  
dazu „Spreewälder Sauerkraut“ & Kartoffelstampf

Gebratenes Lachsfilet  
auf geschmortem Gurken-Senfgemüse

## N a c h s p e i s e n

Frische Obstauswahl

Vanillepudding mit Schokoladensauce

Käseauswahl mit Trauben & Feigen

€ 24,90 p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)

# Buffet „Winter“ (1. Variante)

(nur von Oktober bis Januar)

## V o r s p e i s e n

Winterliche Variation von Blattsalaten & verschiedenen Dressings

Kleine Bouletten & Kassler  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Rustikale Käseauswahl  
mit Trauben & Feigen

Räucherfischvariation  
mit Senf-Dill-Sauce

Brot, Schmalz & Butter

## H a u p t s p e i s e n

Kürbis-Orangensüppchen mit Ingwer

Knusprige Gänsekeule  
mit Rotkohl, Grünkohl & Klößen

Gegrillter Weihnachtsslachs  
auf buntem Kürbisragout  
mit Bandnudeln

Zarte Ochsenbäckchen  
in kräftiger Rotweinsauce mit „Spreewälder Apfelsauerkraut“  
& Petersilienkartoffel

## N a c h s p e i s e n

Schokoladenmousse  
mit Kirschkompott

Kardamon Crème Brûlée  
mit Zimtpflaumen

Frisches Obst

€ 34,50 p. P.  
(Preis gilt ab 25 Personen)

# Buffet „Winter“ (2. Variante)

(nur von Oktober bis März)

## V o r s p e i s e n

Anti Pasti-Auswahl

Vitello Tonnato

Tomate- Mozzarella mit Basilikumpesto

Räucherfischauswahl  
mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Senf Dip

Raffinierte Salate von Käse, Schinken-Lauch, Geflügel, Rindfleisch & Gemüse

Tapas von Fisch, Gemüse & Fleisch

Saftiger Landrauchschinken auf Melone

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

Brotkorb & Butter

## H a u p t s p e i s e n

Orangen-Kürbissüppchen

Entrecôte  
im Ganzen gegart mit Rosmarinkartoffeln & Bohnengemüse  
- am Buffet tranchiert -

Knusprige Landente  
mit Preiselbeerrotkraut & Kartoffelklößen

Gebratenes Zanderfilet  
auf Steckerübgemüse & schwarzen Bandnudeln

Würziges Pilzragout  
mit Kürbis-Kartoffel-Rösti

Seite 2 vom „Buffet Winter“ (2. Variante)

## Nachspeisen

Schokoladen-Orangenmousse mit Gewürzorange

Tiramisu von der Williamsbirne

Kardamon Crème Brûlée

Frisches Obst aus der Mittelmeer-Region

€ 39,90 p. P.

(Preis gilt ab 25 Personen)