

BISCHOFSHOL – BUFFET

(AB 40 PERSONEN)

(NACH RÜCKSPRACHE AUCH BEI MIND. 30 PERSONEN MÖGLICH)

- SUPPE:** NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
- KALTE SPEISEN :** HAUSGEBEIZTER LACHS
WACHOLDERGERÄUCHERTE FORELLENFILETS
ITALIENISCHER, LUFTGETROCKNETER
LANDSCHINKEN MIT MELONENSCHIFFCHEN
MEDAILLONS VON PUTE UND SCHWEIN
SCHWEINERÜCKEN MIT REMOULADENSAUCE
SALATE DER SAISON,
GEFLÜGELSALAT,
WALDORFSALAT,
KARTOFFELSALAT
VERSCHIEDENE DRESSINGS UND SAUCEN
GEMISCHTER BROTKORB MIT BUTTER
- WARME SPEISEN:** GESCHNETZELTES VON DER PUTE IN
CHAMPIGNONRAHMSAUCE
SPÄTZLE
KRUSTENBRATEN MIT HONIG GLASIERT
GEMÜSE DER SAISON UND KARTOFFELGRATIN
- DESSERTS:** APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE
FRISCHER OBSTSALAT
KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT
- 55,00 €** PRO PERSON

NIEDERSACHSENBUFFET

(AB 40 PERSONEN)

(NACH RÜCKSPRACHE AUCH BEI MIND. 30 PERSONEN MÖGLICH)

SUPPE:	NIEDERSÄCHSISCHER KARTOFFELEINTOPF
KALTE SPEISEN:	ANGEMACHTES SCHWEINEMETT MIT ZWIEBELN NIEDERSÄCHSISCHE SCHLACHTEPLATTE WACHOLDERGERÄUCHERTE FORELLENFILETS SCHWEINEBRATEN MIT REMOULADENSAUCE FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON KRAUTSALAT, NUDELSALAT, KARTOFFELSALAT VERSCHIEDENE DRESSINGS UND SAUCEN GEMISCHTER BROTKORB MIT BUTTER
WARME SPEISEN:	PUTENMEDAILLONS AUF DIJON-SENF-SAUCE KRUSTENBRATEN IN HONIG GLASIERT GEMÜSE DER SAISON SPÄTZLE WARMER KARTOFFEL-SPECK-SALAT
DESSERTS:	ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE WELFENSPEISE AN WEINSCHAUMSAUCE KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT

52,00 € PRO PERSON

EILENRIEDE – BUFFET

(AB 40 PERSONEN)

- SUPPE:** CREMESUPPE VON FRISCHEN CHAMPIGNONS
- KALTE SPEISEN:** MATJESSALAT MIT SAUERRAHM, APFELSPALTEN UND ZWIEBELN
DUETT VOM GERÄUCHERTEN UND GEBEIZTEM LACHS
ITALIENISCHER, LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN
MIT MELONENSCHIFFCHEN
KASSELER RÜCKENSPEER
SCHWEINERÜCKEN MIT REMOULADENSAUCE
GANZER HIRSCHRÜCKEN
SALATE DER SAISON, GEFLÜGELSALAT,
WALDORFSALAT
TOMATENSALAT
VERSCHIEDENE DRESSINGS UND SAUCEN
GEMISCHTER BROTKORB
- WARME SPEISEN:** SCHWEINEBRATEN IN PFEFFERKRUSTE
ÜBERBACKENER BLUMENKOHL UND RÖSTKARTOFFELN
GEBRATENE LAMMKEULE
SPECKBOHNEN UND KARTOFFELGRATIN
- DESSERT :** FRISCHER OBSTSALAT
WEINSCHAUMCREME
KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT

63,50 € PRO PERSON

GALABUFFET

(AB 40 PERSONEN)

- SUPPE:** HUMMERSÜPPCHEN
- KALTE SPEISEN:** KRABBENCOCKTAIL, GANZER LACHS
HIRSCHKALBSRÜCKEN, AM STÜCK GEBRATEN
SCHWEINERÜCKEN MIT REMOULADENSAUCE
ITALIENISCHER, LUFTGETROCKNETER
LANDSCHINKEN
MIT MELONENSCHIFFCHEN
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON,
WALDORFSALAT
GEFLÜGELSALAT, KARTOFFELSALAT, EIERSALAT
VERSCHIEDENE DRESSINGS UND SAUCEN
GEMISCHTER BROTKORB
- WARME SPEISEN:** SCHWEINEFILET MIT PILZDUXELLES IM BLÄTTERTEIG
MIT SAUCE-CHORON
MEDAILLONS VON DER PUTE IN DIJON-SENF-SAUCE
ZANDERFILET AUF CHAMPAGNER-KRAUT
GEMÜSE DER SAISON
MANDEL-RISOTTO
KARTOFFELGRATIN
- DESSERTS:** ORANGEN MASCARPONE MOUSSE
CHARLOTTE „ROYAL“ MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
WEINSCHAUMCREME
KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT
- 75,00 €** PRO PERSON

HERREN – BUFFET

(AB 40 PERSONEN)

(NACH RÜCKSPRACHE AUCH BEI MIND. 30 PERSONEN MÖGLICH)

- SUPPE:** LINSENSUPPE MIT SPECKSTIPPEN
- KALTE SPEISEN:** NIEDERSÄCHSISCHE SCHLACHTEPLATTE
GERÄUCHERTER LACHS
WACHOLDERGERÄUCHERTE FORELLENFILETS
MIT BACKPFLAUMEN GEFÜLLTER SCHWEINERÜCKEN
KASSELER RÜCKENSPEER
MATJESFILETS IN SAUERRAHM MIT APFELSPALTEN
UND ZWIEBELN
FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON
TOMATENSALAT, GURKENSALAT, KARTOFFELSALAT
EIERSALAT, GEFLÜGELSALAT
VERSCHIEDENE DRESSINGS UND SAUCEN
DAZU SERVIEREN WIR VERSCHIEDENE BROTSORTEN
- WARME SPEISEN:** GESCHNETZELTES VON DER PUTE
SCHWEINEKOTELETTS
ERBSEN UND MÖHREN
SPÄTZLE
KARTOFFELGRATIN
- DESSERTS:** WALDFRUCHTKOMPOTT MIT VANILLESAUCE
ZITRONENCREME
KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT

52,00€ PRO PERSON

ITALIENISCHES BUFFET 1

(AB 40 PERSONEN)

(NACH RÜCKSPRACHE AUCH BEI MIND. 30 PERSONEN MÖGLICH)

SUPPE:	MINISTRONE
KALTE SPEISEN:	GEBRATENES GEMÜSE (ZUCCHINI, AUBERGINEN UND PAPRIKA), ABGESCHMECKT MIT BALSAMICO MOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM ITALIENISCHER, LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN MIT MELONENSCHIFFCHEN DÜNN AUFGESCHNITTENER SCHWEINERÜCKEN IN THUNFISCHSAUCE MIT KAPERN RUCOLASALAT MIT PARMESAN ITALIENISCHES DRESSING MIT FRISCHEN KRÄUTERN DAZU SERVIEREN WIR CIABATTA, BAGUETTE UND BUTTER
WARME SPEISEN:	SEELACHS AUF BLATTSPINAT GEBRATENE LAMMKEULE GEMÜSENUDELN SPECKBOHNEN ROSMARINKARTOFFELN
DESSERTS:	PANNA COTTA TIRAMISU KÄSEAUSWAHL VOM HOLZBRETT

55,00 € PRO PERSON

ITALIENISCHES BUFFET 2

(AB 40 PERSONEN)

- SUPPE:** MINISTRONE
- KALTE SPEISEN:** GEBRATENES GEMÜSE (ZUCCHINI, AUBERGINEN UND PAPRIKA) ABGESCHMECKT MIT BALSAMICO
MOZZARELLA MIT TOMATEN UND BASILIKUM
ITALIENISCHER, LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN MIT MELONENSCHIFFCHEN
DÜNN AUFGESCHNITTENER SCHWEINERÜCKEN IN THUNFISCHSAUCE MIT KAPERN
SALAT VON MEERESFRÜCHTEN, RUCOLASALAT MIT PARMESAN
ITALIENISCHES DRESSING MIT FRISCHEN KRÄUTERN
GEMISCHTER BROTKORB MIT BUTTER
- WARME SPEISEN:** FILET VON DER DORADE
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
LAMMKOTELETTS IN ROSMARINÖL MARINIERT
FENCHELGEMÜSE
ROSMARINKARTOFFELN
- DESSERTS:** PANNA COTTA
TIRAMISU
ITALIENISCHE KÄSEAUSSWAHL VOM HOLZBRETT

63,00 € PRO PERSON

SPANISCHES - BUFFET

(AB 40 PERSONEN)

SUPPE: GAZPACHO (KALTE GEMÜSESUPPE)

KALTE SPEISEN: SERRANO-SCHINKEN MIT MELONE
IN OLIVENÖL EINGELEGTES GEMÜSE:
AUBERGINEN, PAPRIKA, OLIVEN CHAMPIGNONS,
MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLTE CHILISCHOTEN
SPANISCHER BAUERN Salat MIT SCHAFSKÄSE,
PAPRIKA, BOHNEN, MAIS
TAPULI-SALAT
SHRIMPS-SPIESSE MIT AIOLI
DAZU SERVIEREN WIR BAGUETTE UND BUTTER

WARME SPEISEN: PAELLA MIT GEFLÜGEL UND MEERESFRÜCHTEN
ABGESCHMECKT MIT SAFRAN

GEMÜSE-TORTILLA (VEGETARISCH)

RINDERSCHMORBRATEN IN ROTWEIN EINGELEGT

THYMIANKARTOFFELWÜRFEL

DESSERTS: FLAN

MANDELTORTE

MANCHEGO-KÄSE MIT WEINTRAUBEN

52,00 € PRO PERSON