

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
Dazu servieren wir Zwiebelbrot, Graubrot, Vollkornbrot, Baguette und 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
Dazu servieren wir Zwiebelbrot, Graubrot,
Vollkornbrot, Baguette und 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

45,00 € 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

55,00 € 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

65,00 € 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

€ 45,00 pro Person

Italienisches Buffet 1

(ab 40 Personen)

(Nach Rücksprache auch bei mind. 30 Personen möglich)

- Suppe:** Minestrone
- 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

48,00 € pro Person

Italienisches Buffet 2

(ab 40 Personen)

Suppe: Minestrone

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
Dazu servieren wir Ciabatta,
Baguette und Butter

Warme Speisen: Filet von der Dorade
Geschmorte Kalbshaxe auf Rotweinsauce
Lammkoteletts in Rosmarinöl mariniert
Fenchelgemüse
Rosmarinkartoffeln

Desserts: Panna Cotta
Tiramisu
Italienische Käseauswahl vom Holzbrett

55,00 € 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 Bauernsalat 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

45,00 € pro Person