

Klassisches Buffet 1

Kalt-Anteil

Rauchfischplatte

Geflügelsalat

Mozzarella-Spieße

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Hirtenplatte (Feta, Oliven, getr.Tomaten, Peperoni und Zwiebeln)

Ruccola/Eisberg mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Dressing (Sylter Art)

Butter

Baguette



Dessert

Obstplatte (Ananas, Orangen, Trauben, Kiwi, Melone, Lychee, Mango und Saisonales)

Mousse au chocolat/blanc

Rote Grütze mit Vanillesauce

p. P. 33,00 €*

Warm-Anteil

Erbsenrahmsuppe

Schweinefiletbraten auf Creme champignons

Lachsfilet auf Rahmspinat

Panierte Hähnchenbrustfilets auf Sauce Choron

Kaisergemüse

Kroketten, gebratene Kartoffeln, Reis

***Preise inkl. Saal, Kerzen, Servietten, Tischband**



Klassisches Buffet 2

Kalt-Anteil

Rauchfischplatte

Gefüllte Feigen

Hirtensalat

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Tomate - Mozzarella

Gefüllte Eier

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Dressing (Sylter Art)

Butter

Baguette



Dessert

Obstplatte (Ananas, Orangen, Trauben, Kiwi, Melone, Lychee, Mango und Saisonales)

Käsekuchen mit Heidelbeeren

Trüffelpralinen

p. P.33,00 €

Warm-Anteil

Gemüsebrühe mit Fleischklößchen und Eierstich

Kasslerbraten auf grünen Bohnen

Lachsspieße auf Sauce Hollandaise

Hähnchengeschnetzeltes „Zücher Art“

Fingermöhren, Broccoli, Zuckerschoten

Krokettenzapfen, Kartoffelgratin

*Preise inkl. Saal, Kerzen, Servietten, Tischband



Klassisches Buffet 3

Kalt-Anteil

Italienische Gemüseplatte

Feldsalat mit Mandarinen und Nüsse

Nudelsalat mit Olivenöl, Tomaten, Ruccola und Mandeln

Ziegenkäse im Speckmantel

Gefüllte Champignons mit Hack

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Dressing (Sylter Art)

Butter

Baguette



Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce

Windbeutel in Schokoladensauce

Käse-Sahne-Torte

p. P.33,00 €

Warm-Anteil

Tomatensuppe

Krustenbraten auf Sauerkraut

Gefüllte Hähnchenbrust mit Feta und Tomaten

Garnelenspieße auf Olivensauce

Mediterrane Gemüsepfanne

Mandelbällchen, gebratene Kartoffeln, Risi-Bisi

*Preise inkl. Saal, Kerzen, Servietten, Tischband



Klassisches Buffet 4

Kalt-Anteil

Pumpernickelcanapees mit Thunfischcreme

Cole Slaw (Möhren-Weißkrautsalat)

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Hackfleischbällchen

Ruccola mit Romanatomaten und Pecorinokäse

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Dressing (Sylter Art))

Butter-Rosen

Baguette



Dessert

Obstsalat

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Mini-Tiramisu

p. P.30,00 €



Warm-Anteil

Champignonsuppe

Schweinesteaks mit Tomate gratiniert

auf Käsesauce

Hähnchenbrustfilet "cordon bleu"

auf Sauce choron

Wildgulasch

Rotkohl, Möhren

Röstinchen, Kartoffelklöße

***Preise inkl. Saal, Kerzen, Servietten, Tischband**



KLASSISCHES BUFFET 5

Kalt-Anteil

Heringsröllchen

Gurkensalat mit Joghurt und Schnittlauch

Gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Zucchini-Schinken-Röllchen

Krabbensalat

Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Dressing (Sylter Art))

Butter-Rosen

Baguette

Dessert

**Obstplatte (Ananas, Orangen, Trauben, Kiwi, Melone, Lychee, Mango
und Saisonales)**

Mecklenburger Götterspeise

p. P.30,00 €

Warm-Anteil

Kartoffelsuppe mit Gartenkresse

Putenpiccates (Medaillons mit Parmesan paniert)

Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Fetakäse

Rinderrouladen

Rosenkohl, Broccoli

Rösti-Taler/ Spaghetti

***Preise inkl. Saal, Kerzen, Servietten, Tischband**



Klassisches Buffet 6

Kalt-Anteil

Käsesalat mit Schinken und Paprika

Hirtenplatte (Feta, Oliven, getr.Tomaten, Peperoni und Zwiebeln)

Rustikale Wurstplatte

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Dressing (Joghurt und Italian)

Butter

Baguette

Dessert

Obstspieße mit dunkler und heller Schokolade

Mascarponecreme auf Erdbeerpürree

p.P.30,-

Warm-Anteil

Rotbarschfilet mit Zwiebelringen gratiniert

Schinken-Hackfleischröllchen in Sahnesauce

Blumenkohl/Fingermöhren

Kartoffeln mit Rosmarin, Kräuter- Reis

*Preise inkl. Saal, Kerzen, Servietten, Tischband



Italienisches Buffet

Kalt-Anteil

Tomate – Mozzarella mit Basilikum und Balsamicodressing

Anti – Pasti – Platte (gebratene Paprika, Zucchini, rote Zwiebel und Pilze mit Peperoni)

Honigmelone mit Schinken

Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Hirtenplatte (Feta, Oliven, getr.Tomaten, Peperoni und Zwiebeln)

Ruccola Salat (mit Pecorino und Cherrytomaten)

Eisbergsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Mais

Dressing (Joghurt und Italian)

Butter

Baguette



Dessert

Obstplatte (Ananas, Orangen, Trauben, Kiwi, Melone, Lychee, Mango und Saisonales)

Tiramisu

Warm-Anteil

Tomatencremesuppe

Schweinefiletbraten, gefüllt mit Frischkäse und Spinat

Scampi – Spieße auf Oliven-Knoblauch Sauce

Putenpiccata (Putenmedaillons in Parmesan paniert)

Broccoli, Möhren, Romanesco

Spaghetti, Reis, Kroketten

*Preise inkl. Saal, Kerzen, Servietten, Tischband

33,-p.P

