

„ Büffet am Elbstrom“

Klare Altländer Hochzeitssuppe mit reichlicher Einlage

*Gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Matjes, Scampis,
und Makrelen, dazu Sahne-Meerrettich, Hausfrauensauce*

Altländer Katenschinken mit marinierten Apfelspalten

Roastbeef mit Remouladen Sauce

Frische Salate mit Hausdressing

Brotkorb, Butter, Käseauswahl mit Früchten garniert

Jungschweinerücken unter der Kräuterkruste mit Rahm Sauce

vom Koch am Buffet tranchiert

Hähnchenbrust auf frischen Champignons

Hamburger Pannfisch-Senfsauce-Bratkartoffeln

*Beilagen: Marktgemüse (Spargel nur in der Spargelsaison), Sauce
Hollandais, Kartoffelgratin, Kroketten*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zweierlei Schokoladenmousse

Apfel-Zimtcrumble

Pro Person € 29,50

*Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.*

„Mediterranes Büffet“

Minestrone mit Parmesan

Anti Pasti Variation

Vitello tonnato mit Kapern Sauce

Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumpesto

Melone mit Parmaschinken

Kalte Fischplatte mit Meeresfrüchtesalat

Frische Salate mit Balsamico Dressing

Brotkorb, Butter, Käseauswahl mit Früchten garniert

Schweineinvoluntini mit Tomate -Mozzarella gefüllt

Hähnchengeschnetzeltes in Gorgonzolasauce mit Tagliatelle

Zanderfilet auf Oliven-Tomatenragout, Rosmarinkartoffeln

*Kalbsrückenbraten „Saltin Bocca“, vom Koch tranchiert,
Pilz-Risotto und Ratatouillegemüse*

Tiramisu

Panna Cotta mit Orangensauce

Frischer Obstsalat

Eierlikör-Amerettinicreme

Pro Person € 31,50

*Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.*

Österreichisches Buffet

Schwarzbrotzuppe

oder

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

Räucher Fischplatte

Speck, Schinken, Hartwurst, kalter Braten mit Kren

Rindersülze, Jägerpastete, Hirschrücken auf Walddorfsalat

Gemüseblättereigstrudel mit Sauerrahm-Schnittlauchsauc

Speckkartoffelsalat, Wurstsalat, frische Salate mit Dressing

Brotkorb, Butter, Käseplatte mit Früchten garniert

Kümmelkrustenbraten mit Ju, Kalbsschnitzel

Wiener Saftgulasch,

gefüllte Kartoffelteigknödel auf Sauerkraut

Zander auf Paprika-Sauresahnegemüse

Gemüse, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln, Serviettenknödel

Österreichisches Dessertbuffet

Preis p.P.: 32,50

*Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.*

Grillbuffet „Klassisch“

Zweierlei Bratwürste

Marinierte Schweine u. Putensteaks

Schweinebauch oder Rinderhacksteaks

Fischfilets mit Gemüse u. Kräutern in Folie gegart

Gemüsepfanne

Bratkartoffeln

Diverse Grillsaucen

Buttervariationen, großer Brotkorb

Hirtensalat mit Oliven u. Schafskäse

Kartoffelsalat (Mayo oder Speck)

Nudelsalat mit Erbsen u. Mandarinen

Salatplatte mit Hausdressing

Rote Grütze

Fruchtcreme

Ab 20 Personen

€ 21,50 p.P.

*Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.*

Grillbuffet "Feinschmecker"

Sie haben die Auswahl zwischen:

*Rumpsteak, Schweinefilet, Lammlachse in Thymian -Öl eingelegt,
gegrillten Thunfisch, Lachs in Alufolie gegart, Scampispieße*

*Gemüsespieße, geröstetes Karotten-Selleriegemüse, Röstkartoffeln,
Kartoffelgratin*

Diverse Grillsaucen, Senf

Buttervariationen, großer Brotkorb

Apfel-Gurken-Shrimpssalat mit Dillschmanddressing

Melonen-Mozzarellasalat mit frischen Basilikum

Rucolasalat mit Kirschtomaten in einer Zitronenvinigräte

Kartoffelsalat mit Paprika, Lauchzwiebeln in Joghurtdressing

Nudelsalat mit frischem Gemüse

Blatt-Salatplatte mit Hausdressing

Frische Altländer Erdbeeren mit Eis

(Saisonabhängig)

Mango-Maracujatraum

Lavendel Creme Brûlée

Ab 20 Personen

€ 29,90 p:P.

*Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.
Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.*