

Buffet „Sorgenfrei-Pauschale“ Nr.3 gültig von >>17-01 Uhr<<

Sektecocktail der Saison zum Empfang
Tischgetränke: Mineralwasser, Softgetränke,
korrespondierender Rot-, Rose- & Weißwein,
Engel Kellerbier auch alkoholfrei, gängige
Longdrinks, Digestif: Aquavit, Klarer, Genever, Baily's

kalt/warmes Buffet

kalte Vorspeisen nach italienischer Art
aus eigener Herstellung: marinierte Grillechampignons,
gegrillte Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten mit
Rucckola & ital. Hartkäse, Melone – Schinken,
Mozzarella-Tomate, Kichererbsen & Curry-Karotten;
marinierter Bauernsalat mit Schafskäse & Oliven,
maritime Räucher- & Fischplatte nach Saison
Senf- Dillcreme
gefüllte Currycreme-Eier, Hand gedrehte Frikadellen

warme Hauptspeisen:

Kräuterbraten vom Schwein & Kasselerbraten
mit Sahnentomaten, pikante Hähnchenschenkel,
rosa Entenbrust, Kartoffelgratin, Nudeln mit Pesto,

Desserts:

hausgemachte Rote Grütze, Obst, fruchtige
Schichtspeise, Käseroullette,
Baguette, Partysonne, Butter

zur Nacht:

Kaffee & Plattenkuchen
+ inkl. Tisch- & Blumenschmuck nach Art des Hauses
ab 30 Personen p. Person € 65,00 Stand 05/2017

Brunch-Buffer >>10-14 Uhr<< Nr.4

Sekt- Empfang

hausgekochte Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

vom Buffet:

Mozzarella & Tomate,

Kräuterrahmquark mit ausgesuchter Rohkost

Geflügel- oder Fleischsalat aus eigener Herstellung

rustikale Aufschnittplatte mit rosa Roastbeef,

Zwiebelmatt, Katenschinken & Bratenaufschnitt

unsere Remoulade

knackiger, bunter Bauernsalat & Dressing

bunte Käseauswahl vom Brett mit frischem Obst

hausgemachte Kartoffelrösti mit Räucherlachs

gedünstete Fischpralinen in Schnittlauchsoße

Kräuter-Rührei mit Bacon

saftiger Honigschinken oder Krustenbraten

mit eigener Soße

gebuttertes Gemüse- Pottpuri der Saison

Desserts:

fruchtige Joghurt- Schichtspeise im Glas

Schokoladenereme mit Vanillesoße

Getränke

Fruchtsaft & Kaffee satt

ab 20 Personen p.Person € 24,90 Stand 05/2017

Kinder 3-11 Jahre € 10,90

Buffet „Spezial“ Nr.5

Aperol „sprizz“ zum Empfang

fruchtige Tomatensuppe oder
Süßkartoffel-Currysuppe
in Terrinen am Tisch serviert

vom Buffet:

marinierter Garnelensalat
Carpaccio vom Rind mit Senf- Soubise
Rucckola mit Schafskäse & Tomaten,
marinierte Grillechampignons & Zucchini,
Oliven, Mozzarella & Pesto

warme Hauptspeisen:

heißer Truthahnbraten mit Basilikum
und Zitronensahnesoße
Schweinefilet in Gorgonzolasoße
grüne Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln &
Bandnudeln

Desserts:

Tiramisu der Saison,
Obstplatte Käsauswahl vom Brett
Baguette, Brötchensonne, Butter

ab 30 Personen p.Person € 31,00