

Brunch Buffet Extra

Warm: Rostbeef vom Chariolais Rind Bündelböhnchen und Kartoffelgratin Kabeljaufilet an Gurkendillsauce mit Safranreis Rühreier mit Schinkenspeck und kleinen Cocktail, und Rostbratwürstchen Kalt: Scheiben vom Schweinerücken mit Champignonblättern und Schnittlauchcrem Katenrauchschinken mit Honigmelonenschiffchen Heringsröllchen Großmütterchen ,norwegischer Räucherlachs mit Preiselbeeren, gebeizter Gravedlachs in schwedischer Senftunke, wachholdergeräucherte Forellenfilets Käseplatte, Brotkorb, Butter, Griebenschmalz, Bressoquark Dessert: Mandarinenquark und Vanillepudding mit Sahne pro Pers. 24,50 €

Gutsherren Buffet

Melone mit Schinken ,Spargelröllchen gefüllte Putenröllchen Eierplatte,Mini-Frikadellen Lachsplatte mit gefüllten Lachsrollchen Forellenfilets mit Meerrettichsahne und Preiselbeeren Matjes-Shrimps-Platte Käseauswahl mit Obst garniert Kartoffelsalat, Schinken-Käsesalat Nudelsalat mit Tomaten und Mozzarella Geflügelsalat im Orangenkörbchen frischer gemischter Salat mit Warm: Würziger Gemüse Kuchen Puten-Paprika-Ragout Kasselerbraten mit Käsekruste Glasierter Schweinebraten dazu Bratkartoffeln, Butterreis, und kleiner Brotkorb und KräuterDessert: Cappuschino-Creme Obstsalat mit Sahne pro Pers. 24,50

Kalt Warmes Buffet Standard

mild geräucherter Schinken mit Melone Putenröllchen mit Kräuterfüllung Spargelröllchen ,Eierplatte garniert ,Hackbällchen Schnitzelplatte (Schweine und Hähnchenschnitzelchen mit Obst garniert) geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Forellenfilets und Makrelenfilets Käseauswahl Kartoffelsalat Thunfischsalat, Geflügelsalat Porreesalat

- Warm: Schweinerückenbraten, mitfrischen geschmorten Champignons,dazu Kartoffel kroketten Geschnetzeltes Züricher Art mit Röstitaler, Broccoli und Sauce Hollandaise oder Pfeffertopf ala Stroganof mit Butterreis und Kasseler Braten mit Bratkartoffeln und Krautsalat oder Putenragout in einer feurigen Tomatenpfeffersauce mit Bandnudeln- und Schweinerückenbraten mit Rosmarienkartoffel und Bohnenbündel
- Dessert:
- Mouse au Chocolat, Vanile-Kaffeecreme Obstsalat mit Sahne Brot und Brötchenauswa

pro Pers. 23,00€

Kalt Warmes Buffet Standard 2

- Mild geräucherter Schinken mit Melone Putenröllchen mit Kräuterfüllung Spargelröllchen Eierplatte garniert Hackbällchen Schnitzelplatte (kleine Schweine-u.Hähnchenschnitzel) geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Käseauswahl Kartoffelsalat Thunfischsalat Geflügelsalat Schweinerücken mit Kartoffelgratin und Erbsen u. Möhren Kasselerbraten mit Bratkartoffel und Krautsalat oder Putenragout in einer feurigen Tomaten Pfeffersauce mit Bandnudeln Hackbraten mit Salzkartoffel und gelben Bohnensalat
- Dessert: Tiramisucreme Brot und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter

pro Pers. 21,50 €

Kalt Warmes Buffet 3

- Nordische Fischplatte mit Räucherlachs , Makrelenfilets Forellenfilets , Garnelen und Aal Roher Schinken mit Hohnimelone Schweinefiletmedaillons Geflügelplatte mit geräucherten Entenbrustfilets, Hähnchenschenkel und gefüllter Putenbrust Geflügelcocktail, Waldorfsalat mit Äpfel und Nüssen Krabbencocktail
- Wählen Sie aus unseren warmen Delikatessen:
- Hasenrückenfilets mit Pfifferlingen, Cognacrahmsauce, Haselnußspätzle u.Preiselbeeren in Williamsbirnen oder Flugentenbrust rosa gebraten mit Madeirasauce ,
- Orangenfilets und Curryreis oder Schweinelendchen am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce und Butterspätzle Salatbuffet Gemüsebuffet
- Dessertbuffet: Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat, Götterspeise und Vanillepudding pro Pers. 29,50 €

Norddeutsches Buffet

- Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich (Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilets Makrelenfilets, Babypastete mit Nordseekrabben) Matjesfilet mit Äpfel und Zwiebelauerrahm Poulardenvariationen mit Waldorfsalat Holsteiner Katenschinken Zwiebelmett Holzbrett mit Käse der Region Verschiedene Blattsalate mit Dressing Brotkorb mit Butter
- Warm:
- Holsteiner Kartoffelsuppe mit Majoran Schweineschnitzel paniert mit Zwiebelauflage
- Dessert: Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce
pro Pers. 19,50 €

Gourmet Buffet

- Dillrahmsuppe mit Lachsstreifen Herrengeschnetzeltes: Rinderfilet mit frischem Paprika, Champignons, Tomaten und Zwiebeln dazu Pfeffersauce und Reis Roastbeef rosa gebraten mit Steinpilzrahmsauce und Schmorkartoffeln Geflügelsalat Broccolisalat Thunfischsalat Krabbencocktail Kasseler im Brotteig, u. Gemüseuchen Spargel in Farmerschinken gehüllt Eierplatte garniert Schweinelendchen Florida Räucherlachsplatte gemischte Räucherfischplatte mit Nordseeaal gemischtes Käsebrett mit Obst
- Dessert:
- Wein crem, Mousse au Chocolat Brot und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter
pro Person 34,00 Euro

Rustikales Buffet

- Geräucherte Putenbrust mit Apfel Erdnußsalat Bunt gemischte Platte mit kleinen Schnitzel Hänchenschenkel, kleinen Frikadellen und Zwiebelmett
 - Warm:
 - Kasselerbraten mit Sauerkraut gefüllt, und warmen Speckkartoffelsala und ganzen Röstkartoffel Prinzessbohnenalat mit roten Zwiebeln bunter Farfallesalat Broccolisalat mit Mandelsplitter Brotkorb verschiedene Brotsorten Käseauswahl
 - Dessert: Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Vanillepudding mit Himbeersauce
- pro Person 20,50 Euro

Starlight Buffet

- Räucherfischauswahl mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich
 - Warm:
 - Französische Käsesuppe mit Hackfleisch, oder Vegetarisch mit Lauch Chinapfanne mit geschnetzelter Putenbrust und frischem Gemüse in Curry Sojasauce dazu Mandelreis Knuspriger Krustenbraten mit Kartoffelauflauf, dazu Krautsalat Rustikales Käsebrett -aus Käsewürfeln und Früchten Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
 - Dessert : Tiramisu und Waldbeercreme
- pro Person 22,50 Euro

Das kleine warme Buffet 1

- Lauchcremsuppe mit Croutons Schweinegeschnetzelter Züricher Art mit Broccoli Seelachsschnitte mit Käse gefüllt in Weißweinrahmsauce dazu Röstitaler und Butterreis Möhrensalat und Blattsalate mit Hausdressing
 - Dessert:
 - Schokoladenpudding und Eisdessert
- pro Person 21,00 Euro

Warmes Buffet Nummer 2

- Kraftbrühe mit Eiernudeln oder Gemüsecremsuppe
 - gedünsteter Seelachs in Spreewälder Kräutersauce Putenbraten in Paprikarahmsauce mit Salzkartoffeln und grünen Bandnudeln dazu Kohlrabi, Möhrengemüse, Gurkensalat und Blattsalate mit Hausdressing
 - Dessert:
 - Fürst Pückler Eisschnitte oder Mandelpudding
- pro Person 21,00 Euro

Nummer 3.

- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifenge grillte Schweinshaxe mit Schwarzbiersauce gebratene Hühnerbrust mit Zitronenbittersauce, dazu Serviettenknödel, Butterreis, Apfelrotkohl und Gemüse der Saison Blattsalate mit Vinaigrette und Hausdressing
 - Dessert:
 - Rote Grütze mit Vanillesauce, und Schokoladenpudding
- pro Person 20,50 Euro

• Nummer 4.

- Kraftbrühe mit Einlage Tomatencremsuppe
 - Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout Fin Schweinefilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce dazu Spätzle und Kartoffelkroketten Gemischter Braten von Pute ,Schwein und Rind dazu Salzkartoffel und Kartoffelgratin Gemüseauswahl und kleines Salatbuffet
 - Dessert:
 - Fürst Pückler Eis mit Sahne
- pro Person 24,50 Euro