

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. 31,50 €

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 Mozarella 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. 27,50 €

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. 24,80 €

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. 22,90 €

Kalt Warmes Buffet 3

- Nordische Fischplatte mit Räucherlachs , Makrelenfilets
Forellenfilets ,Garnelen und Aal Roher
Schinken mit Hohnigmelone 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
mitMorchelrahmsauce
und Butterspätzle Salatbuffet Gemüsebuffet
- Dessertbuffet: Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat,Götterspeise und
Vanillepudding pro
Pers. 34,50 €

Norddeutsches Buffet

- Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich (Räucherlachs, Graved
Lachs,Forellenfilets
Makrelenfilets, Babypastete mit Nordseekrabben) Matjesfilet mit Äpfel und
Zwiebelsauerrahm
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
Zwiebelaufgabe
 - Dessert:Hamburger Beerengrütze mit Vanillesauce
- pro Pers. 21,50 €

Gourmet Buffet

- Dillrahmsuppe mit Lachsstreifen Herrengeschnetzelt:Rinderfilet mit
frischemPaprika,
Champignons, Tomaten und Zwiebeln dazu Pfeffersauce und Reis Roastbeef rosa
gebraten mit
Steinpilzrahmsauce und Schmorkartoffeln Geflügelsalat Broccolisalat
Thunfischsalat
Krabbencocktail Kasseler im Brotteig,u.Gemüsekuchen Spargel in Farmerschinken
gehüllt
Eierplatte garniert Schweinelendchen Florida Räucherlachsplatte gemischte
Räucherfischplatte
mit Nordseeaal gemischtes Käsebrett mit Obst
 - Dessert:
 - Weincrem, Mouse au Chocolat
- Brot und Brötchenauswahl mit Kräuterbutter
pro Person 39,50 Euro

Rustikales Buffet

- Geräucherte Putenbrust mit Apfel Erdnußsalat Bunt gemischte Platte mit kleinen
Schnitzel
Hänchenschenkel, kleinen Frikadellen und Zwiebelmett ,Prinzessbohnenalat mit
roten Zwiebeln,
bunter Farfallesalat und Broccolisalat mit Mandelsplitter
- Warm:
 - Kasselerbraten mit Sauerkraut gefüllt,und warmen Speckkartoffelsalat

Brotkorb verschiedene Brotsorten Käseauswahl

Dessert: Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Vanillepudding mit Himbeersauce
pro Person 21,50 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 Kartoffelaufguss, dazu Krautsalat Rustikales Käsebrett -aus Käsewürfeln und Früchten Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
 - Dessert : Tiramisu und Waldbeercreme
- pro Person 23,90 Euro

Das kleine warme Buffet 1

- Lauchcremsuppe mit Croutons Schweinegeschnetztes Züricher Art mit Broccoli Seelachsstücke mit Käse gefüllt in Weißweinsauce dazu Röstitaler und Butterreis
 - Möhrensalat und Blattsalate mit Hausdressing
 - Dessert:
 - Schokoladenpudding und Eisdessert
- pro Person 22,50 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, Möhregemüse, Gurkensalat und Blattsalate mit Hausdressing
 - Dessert:
 - Fürst Pückler Eisschnitte oder Mandelpudding
- pro Person 22,50Euro

Nummer 3.

- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen gebratene Schweinshaxe mit Schwarzbiersauce gebratene Hühnerbrust mit Zitronenbutter, dazu Serviettenknödel, Butterreis, Apfelrotkohl und Gemüse der Saison Blattsalate mit Vinaigrette und Hausdressing
 - Dessert:
 - Rote Grütze mit Vanillesauce, und Schokoladenpudding
- pro Person 21,90 Euro

• Nummer 4.

- Kraftbrühe mit Einlage Tomatencremsuppe
 - Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout Filet 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 25,90 Euro