

„ Büffet am Elbstrom“

Klare Altländer Hochzeitssuppe mit reichlicher Einlage

Gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Matjes,
dazu Sahne-Meerrettich, Hausfrauensauce, Schwedensauce

Altländer Katenschinken mit marinierten Apfelspalten

Roastbeef mit Remouladen Sauce

Salatplatte 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 Hollandaise,
Kartoffelgratin, Kroketten

2 Desserts nach Wahl

Ab 25 Personen

p.P.: € 42,50

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 von der Pute mit

Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum Pesto

Melone mit Parmaschinken

Salatplatte mit Balsamico Dressing

Brotkorb, Butter, Käseauswahl mit Früchten garniert

Schweine-Involtini mit Tomate –Mozzarella gefüllt
auf Tomaten-Ragout , Rosmarinkartoffeln

Hähnchen-Geschnetzeltes in Gorgonzolasauce mit Tagliatelle

Zanderfilet auf Mediterranen-Gemüse, Tagliatelle

Kalbsrückensteaks „Saltin Bocca“ , Kalbsju,

Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln

Tiramisu
Panna-Cotta

Ab 25 Personen

p.P.: € 48,50

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

Österreichisches Buffet

Schwarzbrotssuppe

oder

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl

Geräucherte Forellenmousse

Speck, Schinken , Hartwurst, kalter Braten mit Kren

Gemüseblättertortenstrudel mit Sauerrahm-Schnittlauchsauc

Wurstsalat, Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl

Salatplatte mit Dressing

Brotkorb, Butter, Käseplatte mit Früchten garniert

Kümmelkrustenbraten mit Kümmelsauce

Wiener Saftgulasch vom Rind

gefüllte Kartoffelteigknödel auf Sauerkraut

Zander auf Paprika-Saure Sahne Gemüse

Gemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelknödel, Serviettenknödel

Österreichisches Dessertbuffet

Ab 25 Personen

p.P.: 44,50

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

Rustikales Buffet

Sülze u. Sauerfleisch mit Mixed Pickles u. Remoulade

Mett-Igel, Mettwurstplatte

Matjesfilets auf Apfelscheiben u. Preiselbeer-Meerrettichsahne

Gefüllte Eier auf Gemüsesalat

Bunte Käseplatte

Brot u. Brötchenkorb, Landbutter

Hausgemachte Rinderroulade mit dunkler Sauce, Rotkohl, kleine Kartoffeln

Schweinekräuterbraten mit dunkler Sauce, Fingermöhren in Sesam, Spätzle

Hähnchengeschnetzeltes, mit Gemüse in Rahm, Spätzle

Rote Grütze mit Vanillesauce

Helles Mousse mit Fruchtsauce

Ab 25 Personen

p.P.: 35,50

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

Grillbuffet „Klassisch“

Zweierlei Bratwürste

Thüringer und Gründeicher

Schweine u. Putensteaks

Schweinebauch oder Rinderhacksteaks

Fischfilets mit Gemüse u. Kräutern in Folie gegart

Gemüsepfanne

Bratkartoffeln

Diverse Grillsaucen, Senf

Buttervariationen, großer Brotkorb

Kartoffelsalat (Mayo oder Speck)

Nudelsalat nach Art des Hauses

Salatplatte mit Dressing

Zwei Desserts nach Wunsch

Ab 25 Personen

p.P.: € 34,50

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,

Maishähnchen-Brüste

gegrillten Thunfisch, Lachs in Alufolie gegart, Scampi Spieße

Pfannengemüse, Rosmarin-Drillinge

BBQ-Saucen

Buttervariationen, Brotkorb

Apfel-Gurken-Shrimps Salat mit Dillschmanddressing

Rucola-Salat mit Kirschtomaten in einer Zitronenvinaigrette

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl-Mayonnaise

Nudelsalat mit frischem Gemüse

Italienischen Salat mit Dressing

Zwei Desserts nach Wahl

Ab 25 Personen

p.P.: € 42,50

Die genaue Teilnehmerzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Veranstaltungstermin.

Diese stellt dann auch die Rechnungsgrundlage dar.

Smoken

Sie haben die Wahl zwischen folgenden Gerichten

Pulled-Pork, Coleslaw-Salat, Spare-Rips

Hähnchen-Keulen, Roastbeef, Rinder Brust,

Schweinebauch, Bacon-Bomb

Lachs vom Brett

Pfannengemüse, Drillinge mit Rosmarin aus der Pfanne

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl-Mayonnaise

Nudelsalat mit frischem Gemüse, Rucola, Cherrytomaten

Melonen-Mozzarella Salat mit frischen Basilikum

Rucola Salat mit Kirschtomaten in einer Zitronen-Vinaigrette

Salatplatte mit Hausdressing

diverse Barbecue Sauce

Buttervariationen, großer Brotkorb

2 Dessert nach Wahl

Ab 25 Personen

ab € 38,50 p.P.

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