

Buffet - Karte

Zu jedem unserer Buffets bieten wir Ihnen unsere **Getränke-Flatrates wahlweise für 27,00 € pro Person bzw. 33,00 € pro Person** (gültig für 5 Stunden ab Beginn Ihrer Veranstaltung) sowie unsere **Kaffeetafel** mit hausgebackenem Kuchen **für 15,50 € pro Person** (2 Stk. Kuchen, 1 Stk. Blechkuchen, Kaffee Crema satt) an. Wir beraten Sie gern.

Buffet 1

Kalter Anteil

Aufschnittplatte mit gefüllten Eiern, Partybouletten, Schinkentüten mit Spargel

Käse

Butter dekorativ gestaltet

Salatplatte mit hausgemachtem Dressing

Brotstange

Warmer Anteil

Oxtail mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen

Kasslerbraten auf Sauerkraut, Mecklenburger Rostbraten, Chicken Haxen

Gebratenes Barschfilet auf Kräutersauce

Bunte Gemüseplatte mit Semmelbutter

Kartoffelgratin, Kartoffelspalten, Herzoginkartoffeln

Dessert

Obstplatte, Zitronen- und Himbeercreme

32,50 € pro Person



Buffet 2

Kalter Anteil

Leckere Fleischhäppchen dekorativ gestaltet

Gefüllte Eier

Käse

Butter - Traube

Hausgemachtes Brot

Hausgemachter Bohnen- und Gurkensalat

Warmer Anteil

Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage

Hähnchenbrust mit Champignons, kleine Schnitzel, Wildgulasch „Hubertus“

Gebratenes Welsfilet auf Gemüsestreifen

Junges Gemüse mit brauner Butter

Kartoffelgratin, Kartoffeltaschen, Bratkartoffeln

Dessert

Obstteller, Mousse au Chocolat, Götterspeise mit Vanillesauce

34,50 € pro Person



Buffet 3

Kalter Anteil

Aufschnittplatte mit hochwertigen Spezialitäten dekoriert

Gefüllte Eier

Käse

Räucherlachs

Butter-Traube

Salatplatte mit hausgemachtem Dressing

Brotstange

Warmer Anteil

Hausgemachte Soljanka

Wildbraten auf Preiselbeeren, kleine Steaks mit Champignons, Hähnchenbrust „Hawaii“,

Gebratenes Seelachsfilet auf Kräutersauce

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Kroketten, Bratkartoffeln

Dessert

Obstteller, Rote Grütze und Stracciatellacreme

35,00 € pro Person

