

## Das Klassische Buffet

ab 15 Personen

### Hauptgericht:

Backschinken mit Kruste, dazu  
Zahlmanns schmackhaftes Sauerkraut

### kalte Platten:

Eiersalat aus eigener  
Herstellung passt wunderbar dazu,  
Hackepeterigel, gefüllte 1/2 Eier  
ausgarniert mit Kaviar,  
ein gemischter Brotkorb, Butterstücke  
und Butterrosen dürfen nicht fehlen,  
Braten- Schinkenplatte  
für den Appetit davor bzw. danach  
reichen wir eine Käseplatte " einfach "

### Dessert:

Rote Grütze im Weinglas mit  
Vanillesoße

Die warmen Speisen werden im Rechaud  
geliefert.

Preis pro Person

8996 25,50 €

Buffetpreis Gesamt

382,50 €

## Das Rustikale Buffet

ab 15 Personen

### Hauptgericht:

knusprige Grillhaxe mit Schwarte,  
Zahlmanns schmackhaftes Sauerkraut  
gehört einfach dazu

### kalte Platten:

Bauernplatte: mit Schinken, Knacker,  
Preßkopf, Bauernmettwurst,  
Schmalztraube und Blutwurst.  
Hackepeterigel nach Art des Hauses,  
gemischter Salat mit Dressing,  
Gewürzgurken, Butterstückchen,  
gemischter Brotkorb mit vielen ver-  
schiedenen Sorten Brot

### Dessert:

Käseplatte "einfach"  
Rote Grütze in einer Schüssel mit Vanillesoße

Die warmen Speisen werden im Rechaud  
geliefert.

Preis pro Person

8994 21,50 €

Buffetpreis Gesamt

322,50 €

## Das Pommernbuffet

ab 20 Personen

### Vorspeise:

würziger Kesselgulasch mit Kartoffeln  
und Paprika

### Hauptgericht:

Sie dürfen sich auf einen deftigen Spießbraten  
gefüllt mit Hackfleisch und Rahmchampignon freuen.  
Der Weißkraut- und Heringssalat gehören  
genauso dazu, wie der gemischte Brotkorb,  
mit viele Sorten Brot, die modellierten Butter-  
figuren, sowie die Salz- und Gewürzgurken.

### Nachspeise:

Zum krönenden Abschluß reichen wir Ihnen  
eine Käseplatte " einfach " und einer  
kleinen Obstplatte

Wir wünschen einen Guten Appetit !

Die warmen Speisen werden im Rechaud  
geliefert.

Preis pro Person

8995 22,50 €

Buffetpreis Gesamt

450,00 €