

Buffet 1

**Tomatencreme mit Pestosahnehaube
(wird serviert)**

Vorspeisen

*Vegtarische Antipastiauswahl, Vitello Tonnato von der Pute,
Tomate Mozzarella, Toskanische Aufschnittplatte, Nudelsalat mit
Gorgonzola, gefüllte Fleischbällchen, Räucherlachs mit Senf-Dill-
Sauce, Ruccola mit Balsamicovinaigrette und gehobeltem
Parmesan, Rohkostsalate der Saison*

Warme Speisen

Jungschweinschinken vom Spieß
Mit Weinkraut, Kräuterbutter und Kartoffelgratin

**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
in Kräuterrahm**
Marktgemüse, Kartoffelkroquetten

Desserts

*Panna Cotta mit frischem Fruchtmark
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Schokoladenmousse*

25,-€

Büffet 2 (Wild)

Festtagssuppe (wird serviert)

Vorspeisen

Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce, vegetarische Antipastiauswahl, Tomate mit Mozzarella, toskanische Spezialitätenplatte, gefüllte Hähnchenbrüste, Rohkostsalate der Saison, Räucherfischvariation, Auswahl von Riesengarnelen

Warme Speisen

*Jungschweinschinken vom Spieß
Mit Weinkraut, Kartoffelgratin und Kräuterbutter*

*Hirschkalbskeule aus dem Ofen
Mit Rotkraut, Marktgemüse und Kartoffelbällchen*

Desserts

*Rote Grütze mit Vanillesauce, Cappuccinocreme,
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

30,-€

Büffet 2

Festtagssuppe (wird serviert)

Vorspeisen

Räucherlachs und geräucherte Makrelenfilets mit Senf-Dill-Sauce, vegetarische Antipastiauswahl, Tomate mit Mozzarella, toskanische Spezialitätenplatte, gefüllte Hähnchenbrust, Rohkostsalate der Saison, Auswahl von Riesengarnelen

Warme Speisen

*Jungschweinschinken vom Spieß
Mit Weinkraut, Kräuterbutter und Kartoffelgratin*

*Geschmorter Rinderbraten
Mit Gemüse der Saison und Kartoffelkroquetten*

Oder

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets
Mit Kräuterrahmsauce, Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Desserts

*Schokoladenmousse, Himbeermousse
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

29,-€

Büffet 3

*Festtagssuppe
(wird serviert)*

Vorspeisen

*Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce,
Tomate mit Mozzarella,
marinierte Putenbrust mit dreierlei Pesto, große
Antipastiauswahl, Melone mit toskanischem
Landschinken, Carpaccio mit Parmesan,
Rohkostsalate der Saison, Salate von Meeresfrüchten,
rosa gebratenes Roastbeef, Auswahl von Räucherfisch*

Warme Speisen

*Jungschweinschinken vom Spieß
Weinkraut, Kartoffelgratin, Kräuterbutter*

*Barberieentenbrust aus dem Ofen
Rotkraut, Kartoffelkroquetten*

*Lachsfilet in Kräuterrahm
Marktgemüse, Reis*

Desserts

*Tiramisu, Creme Brulee, Schokoladenmousse
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

34, - €

Büffet 4

Steinpilzcreme (wird serviert)

Vorspeisen

Große vegetarische Antipastiauswahl, rosa gebratenes Roastbeef, Graved-Lachs und Caipirinha-Lachs, Geflügelauswahl „Finkenborn“, Riesengarnelen in Aioli, Salat von Meeresfrüchten, pikante Flusskrebsschwänze, Riesengarnelen in Currycreme, Auswahl von Räucherfisch

Warme Speisen

*Scheiben aus der Rehkeule
Mit Waldpilzen, Rotkraut, Spätzle*

Entenbrust aus dem Ofen

*Mit Rosmarinjus,
Pommes Macaire, Gemüseauswahl*

Gedünstetes Steinbeißerfilet

Auf Gemüsestreifen, Reis und Riesling-Pesto-Sauce

Dessert

Tiramisu, Panna Cotta mit frischen Fruchtmark, Pralinenparfait mit Eierlikörschaum, Käseauswahl

38,-€

Buffet 5

Tomatencreme mit Basilikumsahne (wird serviert)

Vorspeisen

*Carpaccio mit Parmesan toskanischer
Schinken und Coppa di Parma,
Vitello Tonnato, große Antipastiauswahl, Tomate
Mozzarella, dreierlei Riesengarnelen,
Bruschetta mit Tomate, Thunfischsalat, Pilzsalat*

Warme Speisen

Schweinefilet

*Mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
Auf mediterranem Gemüse, Nudelrisotto*

Gegrilltes Meerbarbenfilet

Auf Fenchel-Spinatgemüse und Kräuterkartoffeln

Dessert

*Panna Cotta, Tiramisu, Käseauswahl,
Eiscreme-Cappuccino mit heißen Früchten*

32,-€

Buffet 6

Brokkolicreme (wird serviert)

Vorspeisen

Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce, Nordseekrabbensalat, pikante Riesengarnelen, Riesengarnelen „provencialischer Art“, feine Fischterrinenvariation, delikater Mix aus dem Rauch, Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warme Speisen

Roastbeef aus dem Ofen

Mit Rotwein-Schalottensauce, Gemüseauswahl und Kartoffelbällchen

Mariniertes Schweinefilet

Mit Bohnengemüse, Sc. Bearnaise und Kartoffelrösti

Desserts

Creme Caramel, Rote Grütze mit Vanillesauce, Baileysmousse, Eis mit heißen Waldbeeren

31,-€