

Buffetvorschläge für Konfirmation / Einschulung

Frühlingsbuffet

Kalt

Wildkräutersalat mit Radieschen und grünem Spargel

Frühlingsalat mit Kirschtomaten, Schafskäse und roten Zwiebeln

Marinierte Geflügelspieße

Antipasti Salat mit marinierter Paprika, Zucchini, Möhren,
Champignons und Zwiebeln

Tomate-Mozzarella mit Bärlauch-Pesto

Ciabatta mit Kräuterdip

Warm

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste dazu feine Tomaten-
Basilikumsauce, buntes Gemüsepotpourri und gratinierte
Ofenkartoffeln

Mit Ziegenkäse gratiniertes Schweinefilet, geschmorte Birnen,
Salbei, zarte Frühlingskarotten und Röstkartoffeln

Dessert

Zitronen-Sauerrahm-Mousse mit Erdbeersauce

36,50 € pro Person

42,20 € pro Person im Haus

Feinschmecker-Buffet

Kalt

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Roastbeef dazu Remouladensauce und Mixed Pickles

Honigmelone mit mildem Parmaschinken

Matjessalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Kräutern

Bunter Shrimps-Salat mit Paprikastreifen und Spargel

Lachs-Frischkäse-Spinat-Rolle auf Salatbeet

Brotauswahl mit Butter

Warm

Zarte Schweinemedallions in rosa Pfeffersauce

mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolat mit Früchten

31,50 € pro Person

36,60 € pro Person im Haus

Veggie „Feinschmecker“

Kalt:

Tomaten-Mozzarella Spießchen mit Pesto nappiert

Couscous Salat mit gerösteten Pinienkernen,

Frühlingszwiebeln und Melisse

Schafskäse Salat mit mediterranem Gemüse,

frischem Knoblauch und Olivenöl

gebratene Paprika

gebratene Zucchini mit Tomatensugo

Möhrenstifte mit Mandeln und Honig

Gebratene Champignons in Basilikumöl

Ciabatta und Aioli

Warm:

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Vegetarische Gemüselasagne mit Kräutertomatensauce

Dessert:

Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeermark

32,50 € pro Person

38,20 € pro Person im Haus

Adria-Buffer

Kalt:

Crostini mit Tomate und Mozzarella
Pinienchicken-Salat mit Kirschkapern und Rucola
Buffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Thunfischsalat mit grünen Bohnen, Tomaten, Oliven und Ei
Schafskase-Salat mit mediterranem Gemüse
Rucola mit gehobeltem Parmesan
Spanischer Serranoschinken auf Tomatenpaprika
Ciabatta und Aioli

Warm:

Zanderfilet auf Krautertomaten mit Lauch
Geschmorte Rinderkeule auf Toskanische Art
Frisches Pfannengemüse
Kartoffelgratin

Dessert:

Fruchtsalat mit Honig-Vanillesauce
oder Cappuccinoschaum mit Pistazien

Preis pro Person

37,00 € pro Person

43,20 € pro Person im Haus

Menü 2

Lüneburger Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößchen und
Eierstich

Schweinemedallions und Putenröllchen mit
Champignonrahmsauce,

regionale Gemüseauswahl und Kartoffeln

Hausgemachter Obstsalat mit Vanillesauce und Pistazien

35,50 € pro Person

39,80 € pro Person im Haus

Feinschmeckerei Bratenvariationen

Zwiebelschwenkbraten, Spießbraten oder Burgunderbraten mit
Honigkruste

9,90 € pro Person

12,20 € pro Person im Haus

Putenoberkeule, Spanferkelbraten oder Lüneburger
Sülfmeisterbraten (Burgunderbraten)

10,50 € pro Person

12,90 € pro Person im Haus

Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet

wahlweise mit

Champignon à la crème, Orangensauce, rosa Pfeffersauce oder
Gorgonzolasauce

13,50 € pro Person

16,60 € pro Person im Haus

Gemischte Bratenauswahl

(mit Schwein/Rind/Pute) 300 g

13,00 € pro Person

16,00 € pro Person im Haus

Krautsalat und Baguette

2,20 € pro Person

2,70 € pro Person im Haus

Rotkohl, Sauerkraut, Pfannengemüse oder frische Champignons

2,20 € pro Person

2,70 € pro Person im Haus

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Bohnen im Speckmantel

3,90 € pro Person

4,80 € pro Person im Haus

Warmer Speckkartoffelsalat, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin,
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Spätzle oder Pasta

3,30 € pro Person

4,00 € pro Person im Haus