

# 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**