

Buffet „Bauern Art“

- Suppe: Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauch
- Hauptgang: Kasselerbraten, Knipp, Bratwurst, gekochte Fleischwurst, Hackfleischbraten
- Sauce: Bratensauce und feine Pommerysenfsauce
- Gemüse: Prinzessbohnen, Möhren, Weißkohlgemüse
- Beilage: Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln
- Salate: Rote Beete, Bohnen, Gurkentaler, Wurstsalat
- Kalte Speisen: halbe Eier, Hackepeter, Schlachtplatte, Käsesticks, Matjes, Heringe, Matjessauce und Remouladensauce
- Brot: Hausbrot, Schwarzbrot, Roggenbrot „König Ludwig“
Butter
- Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce, Schokoladenpudding mit Kirschen

€ 28,50 pro Person



Buffet „Maritim“

- Suppe: Currycremesuppe mit Mandarinen und Garnelen
- Vorspeisen: Lachstartar auf Schwarzbrottaler, Stremellachs-Pralinen, dänische Heringsfiletschnitten, hausgebeizter Lachs, Dillmatjessalat, Krabbensalat dazu Brot und Baguette
- Hauptgang: Limandesfilet in Eihülle gebraten, Rotbarschschnitzel, Gambas, gebratene Kabeljaulions
- Sauce: Dillsauce und Sauce Hollandaise
- Gemüse: Rahmspinat, Kaisergemüse, Brokkoli
- Beilage: Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln
- Salate: hausgemachter Möhrensalat, Gurkensalat, Eisbergsalat in Zitronensahne
- Brot: Ciabatta, Baguette, kleine Brötchen, Kräuterbutter
- Dessert: Schokoladenpudding mit Rumrosinen, Kiwicremesuppe und hausgemachte Zitronencreme

€ 35,70 pro Person



Buffet „Feinschmecker“

- Suppe: Lauch-Käsecremesuppe mit Mettbällchen
- Hauptgang: Schweinefilet in Kräutern mariniert, Roastbeefbraten, knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, Limandesfilet in Eihülle gebraten auf Spinat,
- Sauce: Cognacrahmsauce und Sauce Hollandaise
- Gemüse: Prinzessbohnen, Möhren, Brokkoli
- Beilage: Röstinchen, Kroketten und Petersilienkartoffeln
- Fischplatte: Räucherlachs, Graved Lachs, Forelle, Nordseekrabben, Heilbutt, Garnelen und Sherrymatjes
- Kalte Speisen: Gefüllte Champignons, Wrapsröllchen, gefüllte Eier, kleine Medaillons, Hähnchenspieße in Asiamarinade, Melone mit Schinken, mit Käsecreme gefüllte Früchte
- Salate: Frischer Salat mit Dressing, Tomate-Mozzarella, Möhrensalat, Gurkencarpaccio
- Brot: Hausbrot, Baguette, kleine Brötchen, Butter, Kräuterbutter und Kräutercreme
- Dessert: Himbeer-Quarkspeise, Nutellacreme im Glas, Eistorte, Obstplatte

€ 42,50 pro Person



Buffet „Rohdenburg“

- Suppe: Trupermoorer Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Eierstich und Spargel
- Vorspeisen: Gurkenstücke und Parika gefüllt mit Frischkäse,
Pflaumen und Datteln im Speckmantel,
Pfannkuchen Röllchen mit Landschinken
- Hauptgang: Kasselerrückenbraten mit Kräuterhaube,
hausgeräuchertes Entenbrustfilet und Putenschnitzel
- Sauce: Rahmsauce
- Gemüse: Prinzessbohnen, Möhren und Wirsinggemüse
- Beilage: Kroketten und Kartoffelspalten
- Salate: Möhrensalat, Bohnensalat und Eisbergsalat in Zitronensahne
- Kalte Speisen: Knippbällchen in Cumberlandsauce, halbe Eier,
kleine Frikadellen
dazu Hausbrot und Baguette
- Dessert: gekochter Vanillepudding mit Erdbeersauce,
Himbeerquarkspeise und kleine Schokobrownies

€ 30,50 pro Person



Buffet „italienisch“

- Suppe: Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
- Antipasti: Marinierte Champignons, Zucchini in Öl, gefüllte Auberginen, Paprika, Tomate-Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, Salami-Käseröllchen
- Hauptgang: Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Hackfleischpizza, Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken gefüllt, Nudel-Garnelenpfanne
- Sauce: Tomatensauce
- Beilage: Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffelspalten, bunte Gemüsepfanne
- Kalte Speisen: Roastbeef, Garnelenring mit Dip, Käseteller, mit Frischkäse gefüllte Tomaten, frische Salate mit Dressing Gurkencarpaccio, Cesarsalat
- Salate: Frischer Salat mit Dressing, Tomate-Mozzarella, Möhrensalat, Gurkencarpaccio
- Brot: Ciabatta, Baguette, kleine Brötchen, Kräuterbutter
- Dessert: Panna Cotta mit Erdbeersauce, Obstsalat, Eis, Tiramisu

€ 37,70 pro Person

