

Buffet A

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella – Caprese
Austernpilze, Gebratene Champignons mit Sprossen
Cole Slaw Salat
Frischer Knackiger Brotsalat

Suppe

Kräftige Geflügelkraftbrühe

Hauptgang

Glacierter Schweinerücken mit Provenzalischer Sauce
Zanderfilets auf Zucchini-Kirschtomaten-Ragout
Broccoli- & Blumenkohlröschen
Kartoffelgratin
Gnocchi

Dessert

Fürst-Pückler Eisplatten
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Baguette, Partybrötchen, Butter

ab 30 Personen **€ 32,50** pro Person
(Das Buffet steht Ihnen 3 Stunden zur Verfügung)

Buffet B

Vorspeisen

Rosa gebratene Flugentenbrust an Orangenaspik
Stremel Lachs
Schafskäse mit Knoblauch Öl und Lauchzwiebeln
Kirschtomaten mit Pesto und Parmesan überbacken
Bunter Zucchinisalat

Suppe

Kräutercremesuppe mit Buttercroutons

Hauptgang

Kalbsbraten rosa gebraten mit Portweinsauce
Victoriabarschfilets mit Shrimps Ragout in Knoblauch-Kräutersauce
Bunte Gemüseauswahl
Kräuterreis & Kartoffelgratin

Dessert

Kaffee-Amaretto-Creme mit Vanillesoße
Frischer Obstsalat

Deutsche Käseplatte

Baguette, Partybrötchen, Butter

ab 30 Personen **€ 35,00** pro Person
(Das Buffet steht Ihnen 3 Stunden zur Verfügung)

Buffet C

Vorspeisen

Lachs Bellevue mit Sahnemeerrettich und Forellen Kaviar
Schweine-Mangalitzza-Pastete
Antipasti
(Peperoni Frischkäse, Peppadews Frischkäse, Champignonköpfe mit Frischkäse)
Grüner Stangenspargel mit Olivenöl
Rucola – Feldsalat mit Balsamico Dressing

Suppe

Vegetarische Tomatensuppe

Hauptgang

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
Gebratenes Lachssteak auf Lauchgemüse
Romanescoröschen
Kräuterreis
Mini Risoleekartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat
Obstsalat
Rustikale Käseauswahl vom Brett mit Trauben
Baguette, Partybrötchen, Butter

ab 30 Personen **€ 44,50** pro Person
(Das Buffet steht Ihnen 3 Stunden zur Verfügung)

Buffet D

Vorspeisen

Rosa gebratene Flugentenbrust an Orangenaspik
Stremel Lachs
Lachsrouladen mit Tomaten Chutney
Schafskäse mit Knoblauch Öl und Lauchzwiebeln
Kirschtomaten mit Pesto und Parmesan überbacken
Bunter Zucchinisalat

Suppe

Rinderconsommé Double

Hauptgang

Entrecôte rosa gebraten, Sauce Bernaise
Victoriabarschfilets mit Shrimps Ragout in Knoblauch-Kräutersauce
Prinzessbohnen, Blattspinat in Rahm
Basmatireis
Kartoffel Gratin

Dessert

Orangen-Mascarpone-Creme
Tiramisu
Deutsche und italienische Käseauswahl vom Brett
Baguette, Partybrötchen, Butter

ab 30 Personen **€ 45,00** pro Person
(Das Buffet steht Ihnen 3 Stunden zur Verfügung)

Buffet E

Vorspeisen

Hirschrückenmedaillons auf Portweinspiegel
Barbarie Entenbrust auf Orangen -Rosmarinsalat
Lachs-Seeteufel-Terrine mit Jalapeno
Grüner Spargel mit Olivenöl
Waldorfsalat mit Frischen Walnüssen

Suppe

Pastinakensuppe

Hauptgang

Ofenfrischer Gänsebraten
Hirschragout mit Waldpilzen
Zanderfilets mit Champagner-Senf-Sauce
Spitzkohlgemüse, Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffelklöße, Trüffelspätzle,
kleine Dill-Kartoffeln

Dessert

Schmorapfel mit Vanillesoße
Lebkuchencreme mit Zimt-Kirschen im Glas
Milchreis mit Zimt mit Pflaumenkompott

Baguette, Partybrötchen, Butter

ab 30 Personen **€ 48,50** pro Person
von Oktober bis Januar
(Das Buffet steht Ihnen 3 Stunden zur Verfügung)