



Buffet I

Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten
Auswahl von verschiedenen Hart- und Weichkäsen, garniert mit Früchten
Rustikale Aufschnittplatte mit saurem Gemüse
Happen vom Matjesfilet in Hausfrauensauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken
Variation von Brot & Brötchen mit Butter

Suppe

Tomatensuppe

Hauptgänge

Ofenfrischer Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Tranchen vom Hähnchenbrustfilet auf Grillgemüse und rotem Pestoraum
Buntbarschfilet in Kokos-Erdnuss-Sauce

Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl
Bunte Gemüseauswahl
Herzoginkartoffeln
Thüringer Klöße
Basmatireis

Dessert

Panna-Cotta mit verschiedenem Fruchtmark
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

26,90 € pro Person



Buffet II

Vorspeisen

Salatvariation mit verschiedenen marinierten Rohkost- und Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings

Internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Walnüssen

Variation von verschiedenen Braten- und Schinkenspezialitäten

Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomate & roter Zwiebel

Variation von Brot & Brötchen mit Butter

Suppe

Karotten-Erdnuss-Suppe mit Ingwer verfeinert

Hauptgänge

Hirsch-Edelgulasch in Preiselbeerjus

Tranchen vom Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahm-Sauce

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat in Dijon-Senf-Rahm

Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelgratin

Thüringer Klöße

Herzoginkartoffeln

Dessert

Haselnuss-Panna-Cotta mit Krokant

Mascarpone-Creme mit Erdbeermark

28,90 € pro Person



Buffet III

Vorspeisen

Verschiedene Pflücksalate mit gegrillter Ananas, Ziegenfrischkäse, gerösteten Kernen und zweierlei Dressings

Bunte Antipasti-Auswahl mit kleinen Mozzarella-Bällchen und frischem Basilikum

Rosa gebratenes Roastbeef auf Gemüse-Couscous Salat und Erdnusscreme

Französische und italienische Hart- und Weichkäseauswahl mit frischen Früchten

Trilogie von Räucherlachs, Gravedlachs und Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich

Variation von Brot & Brötchen mit Butter

Suppe

Parmesan-Cremesuppe mit Serranoschinken

Hauptgänge

Kalbsrücken gefüllt mit Weißbrot, getrockneten Tomaten und Blattspinat in kräftiger Sauce

Geschnetzelt vom Schweinefilet nach Stroganoff Art

Pochiertes Lachsfilet auf Paprikarahmsauce

Als Beilagen reichen wir:

Geschwenkte Prinzessbohnen

Ausgesuchte Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln in der Schale

Gebutterte Penne

Herzoginkartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat

Batida de Coco-Panna-Cotta mit Mangomark

32,90 € pro Person