

## *Rustikales Buffet*

### *Kalt*

*Honigmelone mit Katenschinken*

*Thüringer Mett mit Zwiebeln*

*Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Senf und Remouladensauce*

*Rustikale Schlachteplatte  
mit verschiedenen Wurstsorten*

*Party Schnitzelchen*

*Garnierte Eierplatte*

*Fischplatte  
mit Räucherlachs, Forellenfilets,  
Pfeffermakrelen und Matjesröllchen mit Apfelscheibchen  
dazu Sahnemeerrettich*

*Geflügelsalat,  
frischer Tomatensalat mit Zwiebeln*

*Käsespezialitäten  
mit Weintrauben und Salzgebäck*

*Brot- und Brötchenauswahl mit Butter*

### *Warm*

*Niedersachsensuppe  
mit Einlage*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Schweinekrustenbraten  
Putenbraten gefüllt mit Backobst dazu Kräutersauce*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Bratkartoffeln, Reis  
und Kartoffel-Specksalat*

### *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*23.80 € pro Person*

## *Niedersachsen-Buffer*

### *Kalt*

*Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Senf und Remouladensauce*

*Garnierte Eierplatte*

*Thüringer Mett  
mit Zwiebeln*

*Gemischte Bratenplatte  
garniert mit Essig-Gemüse*

*Schinkenbrett  
mit rohem und gekochtem Schinken*

*Party Schnitzelchen*

*Fischplatte  
mit Räucherlachs, Heilbutt, Bratroller, Rollmops,  
Matjesröllchen mit Apfelscheibchen  
und Sahnemeerrettich*

*Käsespezialitäten  
mit Früchten und Salzgebäck*

*Tomaten-, Gurken-, Geflügelsalat,*

*Butter  
Brot- und Brötchensortiment*

### *Warm*

*Niedersachsensuppe  
mit Einlage*

*☉ ☉ ☉*

*Gefüllter Zwiebelbraten mit Specksalat  
Hähnchenhaxen mit Orangenscheiben garniert  
Pommes Frites*

### *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesauce  
Gemischte Eisplatte garniert mit Sahne und Früchten*

*25,80 € pro Person*

## *Schlemmer-Buffet*

### *Kalt*

*Melonenschiffchen mit Serranoschinken,  
Spargel im Kochschinkenmantel*

*Thüringer Mett mit Zwiebeln*

*Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Senf und Remouladensauce*

*Medaillons vom Schweinefilet  
bunt aufgarniert*

*Garnierte Eierplatte*

*Fischplatte*

*mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet,  
Heilbutt und Pfeffermakrele  
dazu Sahnemeerrettich*

*Thunfisch in Öl, Matjesröllchen mit Apfelscheibchen*

*Frischer Blattsalat,  
Tomaten und Gurke dazu Joghurtdressing  
Waldorf-Salat mit Sellerie und Wallnüssen*

*Internationale Käsespezialitäten  
mit Weintrauben und Salzgebäck*

*Butter*

*Brot- und Brötchensortiment*

### *Warm*

*Niedersachsensuppe  
mit Einlage*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit frischen Champignons in Rahmsauce*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Spätzle  
Salzkartoffeln*

### *Dessert*

*Mousse von dunkler Schokolade  
Obstsalat mit Kirschwasser*

27,80 € pro Person

## *Eulen-Buffet*

### *Kalt*

*Melonenschiffchen mit Serranoschinken,  
Spargel im Kochschinkenmantel*

*Thüringer Mett mit Zwiebeln*

*Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Senf und Remouladensauce*

*Medaillons vom Schweinefilet  
bunt aufgarniert*

*Garnierte Eierplatte*

*Fischplatte*

*mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet,  
Heilbutt und Pfeffermakrele  
dazu Sahnemeerrettich*

*Thunfisch in Öl, Matjesröllchen mit Apfelscheibchen*

*Frischer Blattsalat,  
Tomaten und Gurke dazu Joghurtdressing  
Waldorf-Salat mit Sellerie und Walnüssen*

*Internationale Käsespezialitäten  
mit Weintrauben und Salzgebäck*

*Butter*

*Brot- und Brötchensortiment*

### *Warm*

*Niedersachsensuppe  
mit Einlage*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Wildgoulasch  
in Wacholderrahm mit Waldpilzen*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Spätzle  
Salzkartoffeln*

### *Dessert*

*Mousse von dunkler Schokolade  
Obstsalat mit Kirschwasser*

*29,80 € pro Person*

## *Welfen Buffet*

### *Kalt*

*Parmaschinken mit Honigmelonenkugeln*

*Roastbeefröllchen mit Remouladensauce*

*Medaillons vom Schweinefilet  
bunt aufgarniert*

*Marinierte Garnelen  
mit Kräutern und etwas Knoblauch*

*Shrimps in Cocktaildressing*

*Garnierte Eierplatte*

*Fischplatte  
mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Aal und Heilbutt  
dazu Sahnemeerrettich*

*Matjesröllchen mit Apfelscheibchen*

*Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Creme*

*Internationale Käsespezialitäten  
mit Weintrauben und Salzgebäck*

*Butter  
Brot- und Brötchensortiment*

### *Warm*

*Tomatencrème  
mit Sahnehaube und Pinienkernen*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouillegemüse mit Kräutersauce  
und Butterkartoffeln*

### *Dessert*

*Tiramisu  
&  
Welfenspeise*

*31,80 € pro Person*

## *Italienisches-Buffet*

### *Kalt*

*Galia-Melone mit Parmaschinken*

*Antipasti - Variation*

*mit Käse gefüllte Paprika, Peperoni, Champignons, Oliven,  
Teufelspfefferonen und Pfefferschoten  
eingelegte Sonnengetrocknete Tomaten, Paprika mit Thunfisch gefüllt,  
grüne und schwarze Oliven in Öl mit Kräutern,  
Weinblätter mit Reis, Artischocken Herzen*

*Hühnerbrust „Florentiner Art“ (mit Spinat gefüllt)*

*Ruccolasalat*

*mit gebratenen Garnelen*

*Tomaten-Mozzarella mit Balsamico*

*Mailänder Salami*

*Käsespezialitäten*

*mit Weintrauben und*

*Grissini mit Parmaschinken umwickelt*

*Butter*

*Brot-, Baguette- und Brötchenauswahl*

### *Warm*

*Minestrone*

*⊗ ⊗ ⊗*

*Ganzer pochiertes Lachs*

*Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt*

*Grüne und weiße Bandnudeln  
mit Sahnesauce und Hummersauce*

*Mini Pizzen*

### *Dessert*

*Tiramisu*

*ℒ*

*Straciatella - Eis  
mit warmer Schokoladensauce*

*33,50 € pro Person*