

Rustikales Buffet

Kalt

*Honigmelone
mit Luftgetrocknetem Schinken*

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

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Warm

*Niedersachsensuppe
mit Einlage*

§ § §

*Schweinekrustenbraten
Gefüllter Putenbraten mit Kräuterrahmsauce*

§ § §

*Bratkartoffeln, Reis
und Kartoffel-Specksalat*

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

23.80 € pro Person



Niedersachsen-*Buffet*

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*

Tomaten-, Gurken-, Geflügelsalat

Käsespezialitäten

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 Joghurt dressing
Waldorf-Salat mit Sellerie und Walnüssen*

Internationale Käsespezialitäten

Butter

Brot- und Brötchensortiment

Warm

Niedersachsensuppe

§ § §

*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 Wallnüssen

Internationale Käsespezialitäten

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

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