

## 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-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*

*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