

Buffet Auswahl



„Unser Renner“ das Frühstücksbuffet

12,00 €

mit Salaten aus eigener Herstellung Hausmacherwurst von der Landfleischerei Lührs, Rühreier mit Schinken, Spiegeleier und sonstige Eivariationen. Bacon Speck, Bratw. Krakauer und Würstchen. Fisch, Käse und Wurstplatten. Orangensaft, Kaffee, Tee, Milch und Kakao. Etliche Brot.-u. Brötchensorten. Mit Früchten, Joghurt, Müsli usw.

Fischbuffet.

19:00 €

mit zwei Suppen, mit Rotbarsch, Lachs frisch aus dem Räucherofen sowie Limandes und Zanderfilet. Mit versch. Räucherfischarten, mit Antipastivariationen, Matjes, Brathering und Rollmops. Mit Salz- und Bratkartoffeln. Kartoffelgratin, versch. Saucen und Dips. Mit einem Salatbuffet u. Gemüsevariationen. Für Nichtfischesser; Schweine und Hähnchenschnitzel und Als Nachtisch Pudding und Eis mit Früchten (ab 30 Personen)

Schnitzelbuffet

13,80 €

Schweine-, Puten- und Hähnchenschnitzel in verschiedenen Variationen mit Gemüseplatten der Saison mit Bratkartoffeln, Pommes Frites und Kroketteen oder Kartoffelspalten. Mit frischen Salaten der Saison und Dressing nach Wahl. Als Nachtisch Hausgemachte Puddinge oder Eisvariationen

Brunch-Buffer

15,50 €

Ein rustikales Brunch-Buffer mit Suppe und verschiedenen Fleischgerichten (Kaminbraten, Spießbraten) Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüse und Salaten, Wurst- und Käseplatten, rustikaler Fischplatte, Hack, Rührei, Brot und Butter, Dessert und weiteren Überraschungen. (ab 20 Personen)

Festliches Buffet

18,50 €

Beginnend mit einer Suppe nach Wahl am Tisch serviert. Mit Schweinekrustenbraten, Rinderschmorbraten und Filetplatte. Bratkartoffeln, Gratin und Kroketteen, Gemüse und Salaten nach Wahl. Geflügelplatte, großer nordischer Fischplatte, verschiedenen Wurst und Käseplatten, Hack, Eivariationen, mehreren hausgemachten Salaten, Obstkorb, Brot und Butter als Nachtisch verschiedene Desserts nach Wahl sowie weitere Überraschungen



Geflügelbuffet

19,00 €

mit Geflügel aus eigener Aufzucht, Vorspeise, zwei Vorsuppen, Salatbuffet Gänsebrust und Keulen, Hähnchenbrust sowie Entenbrust und Keulen und Chicken Nuggets. Backobst, Rotkohl, Rosenkohl, Prinzessbohnen und leckere Klöße mit und Ohne Rosinen. verschiedene Kartoffelvariationen sowie Dessert nach Wahl

Italienisches Buffet

16,50 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen am Tisch serviert Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce, überbackene Putenbrustmedallions, überbackene Hähnchenbrustfilets und frisch geräuchertes Lachsfilet. (kommt direkt aus dem Räucherofen). Mit Zitronenbuttersauce, Rosmarinkartoffeln und grünen Nudeln.

Salaten der Saison, Tomate Mozzarella, Schinken mit Melone, verschiedenen Antipasti wie eingelegte Tomaten, Artischocken, Oliven, Peperoni, Paprika u.s.w. Verschiedene Gemüse der Saison sowie weitere Überraschungen. Als Nachtisch Panna cotta, Tiramisu und Speiseeis aus eigener Herstellung.

(ab 30 personen)

Grünkohl- und Schnitzelbuffet

13,80 €

Grünkohl mit Salz- u. Röstkartoffeln, Kasseler Nacken und Kasseler Lachs mit geräuchertem, durchwachsenen Speck, Kohl- und Pinkelwurst und einem Klaren zum Aufwärmen. Auf Wunsch mit Schweinebacke oder ähnlichem. Wer sich nicht für Grünkohl begeistern kann stehen Schnitzel mit Beilagen bereit.

(ab 20 Personen)

Spargelbuffet

19,50 €

Spargel soviel Sie mögen mit zwei Vorsuppen und Dessert. Vier Sorten Schinken, verschiedene Schnitzelarten, Schweinemedallions und Lachsfilet. (direkt aus dem Räucherofen) Salzkartoffeln, Krokettten, Rosmarin. Buttersoße und Sauce Hollandaise. Salatbuffet mit Antipasti, verschiedenen Dressings und Gemüsevariationen. Nachtisch; Pudding und Eisvariationen.

Steak und Schnitzelbuffet vor Ort zubereitet

16,50 €

Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Truthahn werden vor Ort zubereitet. Dazu gibt es Kartoffel- und Salatvariationen verschiedene Dips und Dressinge, Pizza und Baguettbrot. Verschiedene Gemüsearten mit Sauce Hollandaise und frische Salate vom Salatbuffet. Als Nachtisch; Eisvariationen.

* * * *

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen