

Buffet Nr. I (kalt-warm)

Der „Klassiker“

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomaten-, Hühner-, Wildsuppe oder Soljanka
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüsegratin
- Prager-Schinken (gepökelttes Schweinefleisch im Brotteig gebacken)
- Hähnchenkeulen, Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken und kleine Bouletten

Salate:

- Caesar Salad
- Tomate-Mozzarella
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile:

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Bratenplatte bestehend aus Schweinebraten, Kasseler, Hackepeter, Kochschinken, Nusschinken, Lachsschinken und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Essig und Öl
- Obsttagere, sowie ein umfangreiches Brotsortiment

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen-, Schoko-, oder Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 28,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 32,00 €

Dieses Angebot können wir erst ab 20 Personen realisieren.
Bei kleinerer Personenanzahl bitten wir um gesonderte Absprache.



Buffet Nr. II

Das „Rustikale“

Vorschlag für ein rustikales Buffet mit wahlweise Wildschwein, Spanferkel, Kalbskeule oder Lamm vom Hausgrill auf der Seeterrasse.

Gemischte Platten:

- gemischte Bratenplatte, Schwein, Kassler
- gemischte Käseplatte, Hart- und Weichkäsesortiment
- gemischte Räucherfischplatte, Aal, Lachs, Forelle und Kaviareier

Salate:

- Obst und Gemüsesalate: z. B. grüne Bohnen, Tomaten-Mozzarella, Gurken und Mixed Pickles, Senfgurken, Gewürzgurken
- frischer Salat zum Zusammenstellen mit Essig und Öl
- mediterrane Gemüseplatte
- Brotsortiment

Warme Beilage (nach Absprache):

- Sauerkraut, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Buttermöhrrchen, Butterbohnen bzw. Blumenkohl
- Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Nudeln bzw. Salzkartoffeln

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 36,00 €

Dieses Angebot gilt erst ab 40 Personen.



Heiraten
in idyllischer
Umgebung.

Buffet Nr. III (kalt-warm)

Das „Gutbürgerliche“

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka und andere
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüse-Gratin
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

Salate:

- Caesar Salad
- Thunfischsalat mit frischem Salat und Ei
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile:

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Nusschinken, Schinkenspeck und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obstetagere

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen- oder Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 28,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 32,00 €

Buffet Nr. IV „Brunch“

Getränke und Kuchen (servieren wir anteilig):

- Orangensaft, Wasser, Kaffee oder Tee
- Blechkuchen

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka u. a.
- gedünstetes Zanderfilet in Zitronenbuttersoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
- gebratenes Schweinefiletsteak in Steinpilzrahm mit Kartoffelkroketten
- Wildbraten mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Klößen
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

Salate:

- Caesar Salad
- Thunfischsalat
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile:

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Lachsschinken, Putenbrust und Serrano-Schinken
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obstetagere

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen- oder Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 33,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 38,00 €

Buffet Nr. V

Das „Mediterrane“

Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Gazpacho, Minestrone, Fischtopf
- Ratatouille
- Putensteaks mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Schweinebraten mit provenzalischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln
- Paella nach Wahl (Fleisch oder Fisch)
- Fleischbällchen in Tomatensoße
- Pasta nach Wahl (Bolognese, Carbonara, Aglio e oli)
- Saltimbocca vom Schweinefilet
- Miesmuscheltopf im Weißwein-Knoblauch-Sud
- saisonaler Mittelmeerfisch in mediterraner Soße

Salate & Kaltanteile:

- griechischer Salat, Toskanischer Rucolasalat, Andalusischer Geflügelsalat, Salat Caprese, Thunfischsalat
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Aufschnittplatte mit mediterranen Wurst-, Schinken-, und Käsespezialitäten

Süßspeisen

- Tiramisu
- Creme Catalan
- Panna Cotta mit Beeren-Minz-Kompott

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 33,50 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 38,00 €



Buffet Nr. VI

Das „Edle“

Zum Einstieg servieren wir ein ein Glas Champagner Perrier Jouet Grand Brut

Warmanteile:

- Suppe zu Ihrer Auswahl: Steinpilzschäumchen, Maronencreme, Bärlauchsüppchen

Kaltanteile:

- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- Gänsestopfleber mit Mangochutney
- Räucherfischplatte
- Austern auf Eis
- italienischer Schinken mit Crissinis
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot

Warmanteile:

- Ochsenbäckchen mit bunten Estragonrübchen und Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Schottischer Lachs auf Gemüsebett und dazu duftender Basmatireis
- Lammfilet mit Speckbohnenbündchen und mediterranem Kartoffelstampf
- Garnelen in Knoblauchöl
- Badierte Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Süßspeisen

- Mascarponecreme mit frischem Obst
- Ziegenkäsemousse mit Bären-Minz-Kompott
- Mousse au chocolate mit Chiliespuma

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 65,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

