

## **Buffet 3**

(pro Person 27,00 €)

### **Suppen**

Wildsuppe mit Preiselbeeren  
oder  
Kesselgulasch

\*\*\*

### **Warme Speisen**

Countryschwein auf Broccoli-Mandelbutter, Topf Senf  
Hähnchenbrustfilet mit Ananas & Ingwer in einer fruchtigen  
Currysoße

Lachsfilet in Kräutersahnesoße und frischem Dill

Rustikale Bratenplatte „Romantica“

(Hähnchenschenkel, Schnitzel, Bouletten, Filetmedaillons,  
Nuggets)

Rouladentopf

\*\*\*

### **Beilagen**

Kartoffelspalten

Kartoffelgratin mit Möhrchen, Erbsen und Mais

Gemüsepfanne mit Prinzessbohnen, Fingermöhrchen,  
Blumenkohl, Spargel

\*\*\*

## **Fisch**

### Räucherfischvariationen

Lachscanapes mit Senf-Dill-Soße, frischer Dill  
Canapes mit Matjes auf Glasnudeln und Meerrettich

\*\*\*

## **Käse**

Käsehäppchenplatte  
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Balsamico  
Mozzarellaspießchen  
Canapes mit Philadelphiakäse und frischem Schnittlauch

\*\*\*

## **Kalte Bratenvariationen**

Aubergine mit Hackbällchen  
Canapes mit Schinken, Salami liebevoll dekoriert  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
Rindersaftschinken gefüllt mit Radieschensprossen  
Hackepeterschnittchen

\*\*\*

## **Salate**

Nudelsalat mit Kräuteröldressing  
Geflügelsalat  
Gurkensalat mit Philadelphia, Zitrone und Dill  
Nudelsalat, Rindfleischsalat

\*\*\*

## **Pikantes zum Naschen**

Gefüllte Eier

Platte mit Antipasti und süß-sauren Gurken

Gemüseplatte „Vegetarisch“ mit Joghurtdressing  
und Gemügesticks

\*\*\*

## **Desserts**

Zitronencreme

Erdbeermousse

Obstvariationen

(Früchtespieße, Melonenschiffchen, Erdbeeren mit  
Schokolade und Früchte der Saison)

\*\*\*

## **Brot**

Partybrötchen, verschiedene Sorten

Kaviarbrötchen

Laugengebäck

hausgemachte Kräuterbutter und Schmalz