

Buffet 2

(pro Person 25,00 €)

Suppe

Gemüsesuppe mit Eierstich und Sternchennudeln
oder
Teufelstopf mit Kartoffeln und roten Bohnen

Warme Speisen

Welsfilet gedünstet mit frischem Dill
in einer Kräutersahnesoße,
Schnitzel aus der Nuss in Sahnechampignons,
Krustenbraten auf Sauerkraut, Topf Senf,
Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade,
bunte Geflügelpfanne (Putenfleisch)
„Italienisch“ pikant – deftig

Beilagen

Bratkartoffeln
Reis
Gemüsepfanne mit Prinzessbohnen, Erbsen- Möhren,
Fingermöhrchen, Blumenkohl

Fisch

Räucherfischvariationen,
Lachscanapes mit Meerrettich und Dill dekoriert,
Rollmopsteller

Käse

Käsevariationen, viel im Stück, Käsehäppchenplatte
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Balsamico

Kalte Bratenvariationen

Platte mit Hackbällchen, Minischnitzel,
Kassler auf frischen Weißkrautsalat,
Kochschinkenröllchen gefüllt mit grünen Spargel,
Rindersaftschinken gefüllt mit Meerrettich
und weißen Spargel,
rustikale Schinken - Salami- Platte mit Hackepeter

Salate

Kartoffelsalat, Geflügelsalat, Bohnensalat,
Gurkensalat mit Essig und Dill

Pikantes zum Naschen

Gefüllte Eier,
Platte mit Antipasti und süß- sauren Gurken,
Gemüseplatte „Vegetarisch“ mit Joghurtdressing

Dessert

Schoko-Vanillemousse, Mango-Pfirsichcreme,
Obstvariationen

Brot

Partybrötchen, Kaviarbröt,
Laugengebäck, dazu hauseigene Schmalzsorten