



Buffet I

Vorspeisen

*bunter Blattsalat und Gartengemüse mit Hausdressing
Kartoffel - Specksalat mit kleinen Frikadellen
Käsebrett mit Beeren und Trauben
Brotvariationen und Butterteller
Tomatensalat mit Hirtenkäse
Schinken und Salami Platte
Räucherfischhappen*

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe

Hauptgänge

*Tranchen vom Schweinefilet auf Rahmchampignons
Hähnchenbrust mit Mango und Käse überbacken
gedünsteter Lachs auf Blattspinat
Gemüsevariationen der Saison
sautierte Drillinge (Kartoffeln)
Kräuterreis*

Dessert

*Waldbeerengrütze mit Vanille Sauce
Zitronencreme mit Obst der Saison*

Preis pro Person 27,50 € (inkl. weiße und festliche Tischeindeckung)



Buffet II

Vorspeisen

*Tomatensalat mit Mozzarella in Balsamico - Rahmdressing
Wildkräutersalat mit Kresse und Pinienkerne
mediterrane Wurst und Schinken
Käsebrett mit Beeren und Trauben
Brotvariationen und Butterteller
Bauernsalat mit Hirtenkäse
eingelegtes Gemüse*

Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum Schmand

Hauptgänge

*Tranchen vom Kalbsrücken in Rotweinsauce
Hähnchen Saltimbocca auf Champignonrisotto
Doraden Filet auf Rahmspinat
gebackene Kartoffeln mit Parmesan
Orecchiette (Pasta) mit Hauspesto
Ratatouille*

Dessert

*Joghurt - Limettenmousse mit karamellisierter Ananas
Panna Cotta mit Beerenpürree*

Preis pro Person 33,50 € (inkl. weiße und festliche Tischeindeckung)