

Ganz frisch aus dem Suppentopf

- Soljanka
- Klare Kraftbrühe mit Eierflocken und Gemüse
- Kürbis- Gewürzsuppe
- Kartoffel- Majoransüppchen
- Gulaschsuppe
- Saisonales Süppchen
- Tomaten- Ingwersüppchen

Vorspeisen zur Wahl

Gruppe 1

- gemischter Salat (Blattsalate, Gurke, Tomate, Radieschen) + Dressing
- Gartensalat (Gurke, Tomate, Radieschen, mariniert mit Essig, Öl, Kräuter, usw.)

Gruppe 2

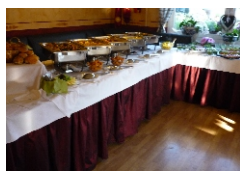
- Tomate- Mozzarella- Basilikum
- Russische Eier
- Anti Pasti
- Feta- Tomate- Oliven

Gruppe 3

- Schinken/ Salami vom Brett
- Käse Obst
- Vitello Tonnato
- Ofenlachs mit Rauke
- Hausgebeizter Lachs
- Eingelegter Ziegenfrischkäse
- Krabbencocktail
- Hirschschinken mit Chicorée & Preiselbeerrahm

Leckereien, das passt noch rein Desserts erst ab 10 Stück möglich!

- Beerengrütze, hausgemacht mit Vanillesauce
- Vanille- Quarkmousse
- Schokoladenmousse (hell oder dunkel)
- Bayrischcreme mit eingelegten Pflaumen
- Passionsfruchttörtchen mit Melisse
- Vierfältig angerichtete Obstplatte



Unser Angebot für Buffets oder Menüs auf Platten (Auszüge)

Wählen Sie Ihre Gruppe, alle Gerichte können miteinander kombiniert werden.

Gruppe 1

- Schweineschnitzelchen/ Rahmchampignons
- Schweinesteak Strindberg/ Rahmchampignons
- Kassler/ Sauerkraut oder Karotten
- Schweinezunge (natur oder gebacken)
- Beefsteak/ Champignons

Gruppe 2

- Huhn (Brust oder Keule oder beides)/ Ofengemüse
- Hähnchenspieße herzhaft oder fruchtig
- Schweinelendchen im Waldpilzrahm oder mediterran mit Feta & Gemüse
- Geschmortes Rind oder Sauerbraten/ Rotkraut oder Wurzelgemüse
- Rinderzunge/ Spargel oder Gemüse der Saison
- Flugentenkeulen/ Rotkraut

Gruppe 3

- Lachs/ Ratatouille oder Rahmspinat
- Kalbsbraten/ Wurzelgemüse oder Brokkoli
- Geschmortes Wild/ Rotkraut
- Kabeljau/ Grillgemüse oder Wokgemüse
- Lammbraten/ Bohnen

Stellen Sie Ihre Kombination zusammen:

- von 10 bis 15 Personen - 3 Gerichte
- von 16 bis 25 Personen - 4 Gerichte
- 5 Gerichte nach Absprache

Wählen Sie sich Ihre passenden Beilagen dazu:

- gemischter Brotkorb
- Ofenkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Krokette
- Kartoffelgratin
- hausgem. Wickelklöße
- Reis
- Bratkartoffeln
- Tagliarini
- Handgem. Spätzle
- Klöße

Buffet Beispiele

- Fertig kombiniert -

Rustikales -Buffet, kalt warm, Beispiel ab 50 - 300 Personen (andere Größen auf Anfrage)
gut & preiswert

Vorspeisen

- Kartoffel- Majoransüppchen oder Gulaschsuppe
- Hackepeter - unser eingelegter Harzer Käse
- gemischter Salat + Dressing - Schlachtplatte

Hauptspeisen

- Mutzbraten oder Grillrippchen/ Sauerkraut
- Beefsteak/ Champignons
- gebackene Hähnchenkeule/ Gemüse der Saison
- Gefüllte Paprikaschoten

Beilagen

- gemischter Brotkorb - Reis
- Ofenkartoffeln

- Fertig kombiniert -

Haus -Buffet, kalt warm, Beispiel für 25 Personen

Vorspeisen

- Kürbis- Gewürzsuppe
- Russische Eier
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)
- Ofenlachs mit Rauke
- versch. Blattsalate, Gurke Radieschen, usw. + Dressing

Hauptspeisen

- Steak Strindberg/ Rahmchampignons
- Brust vom Huhn/ Ofengemüse
- Kabeljau/ Wokgemüse
- Hirschbraten/ Rotkraut

Beilagen

- gemischter Brotkorb - Krokette
- Tagliarini - hausgem. Wickelklöße

Ganze Torten und Kuchen

- gemischte Kuchenplatten (min. 5 versch. Sorten)
- verschiedene Fruchttorten
- Sahnetorten (z.B.: Eierlikör, Quark- Sahne,, Schokomousse, Joghurt- Frucht, usw.)
- Marzipantorte (z.B.: Himbeer- Mohn, Schoko- Pistazie)

