

„Buffet – Angebote – Catering -Partyservice“

Buffet: Nr. 1

warm

- saftige Wildschweinrückensteaks im Speckmantel mit gebratenen Pfifferlingen
- Schweinemedallions mit Tomate – Mozzarella gratiniert auf Waldpilzcreme
- zarte Hähnchenbrust mit grünem Spargel gratiniert
- Lachstranchen mit Rahmkraut gebacken und Limonenschaum
- Gemüsevariation mediterran angehaucht
- Kartoffel- Schinken – Lauchgratin
- Thymianröster
- Herzoginkartoffeln

kalt

- Tomate – Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenpesto
- Cantaloupfächer mit Parmaschinken
- Krabbenscocktail mit Weißbrotchip
- knackige Salatauswahl mit zweierlei Dressing
- Käseauswahl
- Baguettevariation mit Thymian- und Limonenbutter
- Exotische Obstplatte
- Mecklenburger Pleddenpudding, Joghurt Papayacreme, Mango- Cocoscreme

AH: 28,90 € pro Person
Restaurant: 31,50 € pro Person

Buffet: Nr. 2

warm

- Saftiger Schinken - Krustenbraten mit Schalottensoße
- Schweinemedallions auf Waldpilzcreme
- Gefüllte Champignons mit Hack und Parmesan
- feines Sauerkraut
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten

kalt

- kleine Meatballs mit Chili- Dip
- Baguettevariation & Butter
- knackige Salatvariation mit zweierlei Dressing
- Ananas- Weißweincreme, Joghurt-Erdbeercrème

AH: 17,90 € pro Person

Restaurant: 20,00 € pro Person

Buffet: Nr. 3

warm

- Burgunderschinken in Portweinsoße
- Hähnchenbrust mit Papayafächer gratiniert
- gebratene Zandermedallions auf Rahmsteinpilzen
- Gemüseauswahl nach Art des Hauses
- Kräuterreis
- Rosmarinröster

kalt

- Feinschmeckerplatte
(erlesene Schinken und Fleischspezialitäten)
- Schinken- Champignon- Eiercocktail
- Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
- Brot und Baguettekorb (Buttervariation)
- Rote Grütze und Latte Macchiato-Creme

AH: 20,90 € pro Person

Restaurant: 23,50 € pro Person

**Buffet: Nr.4
(rustikal)**

warm

- Gefüllter Schweinerücken mit Backobst
 - Kräuterjus
- Buntes Gemüse, Apfelrotkohl
- herzhafte Bratkartoffeln

kalt

- Sauerfleisch mit Remouladensoße
- Roastbeef mit Meerrettichcreme
- Bratheringe sauer mit Zwiebelringen
 - Hackbällchen mit Chilidip
- Matjesvariation mit diversen Soßen
 - Vollkornbrot und Butter

AH: 17.90 € pro Person

Restaurant: 20,00 € pro Person

Buffet: Nr. 5

warm

- Selleriecremesuppe mit karamelisierten Birnenspalten
- Schlemmerfilet mit Steinpilzen und Sherrytomaten
- Hähnchenmedaillons mit Mangochutney
- Huftsteaks mit Kräuterzwiebeln
- große bunte Gemüseauswahl
 - Kartoffelzucchini gratin
 - Butterreis

kalt

- Räucherfischplatte mit:
Lachs, Stremellachs, Aal, Forelle, Scampi etc. dazu verschiedene Dips
- Käsevariation mit exotischen Früchten
- Roastbeefcocktail
- Antipastiauswahl und gefüllte Eier
- Ruccola mariniert mit Parmesan und Pinienkernen
- Brot und Buttervariation
- Tiramisu vom Pfirsich, Baileys- Eierpunschcreme

AH: 27,90 € pro Person

Restaurant: 30,90 € pro Person

Buffet: Nr.6

warm

- Schweinelachssteaks mit Waldpilzen gratiniert
- kleine Schnitzel mit Tomaten – Zwiebelgemüse gratiniert
- Putensahnegeschnetzeltes
- bunte Gemüseauswahl
- Kartoffelgratin, Butterreis

kalt

- bunter gemischter Salat/ Dressing separat
- Baguette und Butter
- Schokoladencreme mit Hippe

AH: 15,90 € pro Person
Restaurant: 18,90 € pro Person

Buffet: Nr. 7

warm

- Saftiger Mecklenburger Rippenbraten
(gefüllt mit Backobst, in Soße gesetzt)
- Seelachsfiletstücken gratiniert mit Tomate – Mozzarella
und Dillschaum
- Hähnchenbrustfilet mit Mangospalten gratiniert
- Gemüsevariation nach Art des Hauses
- Rosmarinkartoffeln, Butterreis

Kalt

- Salatvariation/ Dressing separat
- Kleine Käsevariation
- Baguette, Brot, Butter
- Pannacotta mit parfümierten Erdbeeren
- Mecklenburger Rote Grütze

AH: 18,90 € pro Person
Restaurant: 21,50 € pro Person

Buffet Nr. 8

„Italienisch“

Lasagne mit frischen Kräutern
Penne arabita und Ruccola
Tagiatelle amatraciana
Geschmorte Hähnchenteile mit Thymian und Rosmarin
Saltimbocca vom Schwein
Gebackene Ofenkartoffeln
Foccacia mit Kirschtomaten und Peperonisalami

Tomate Mozzarella mit Basilikum
Vitello tonato von der Pute
Gegrillte Antipasti
Ciabatta mit Knoblauch-Olivendipp
Himbeerpannacotta
Tiramisu

AH: 15,00 € pro Person

Restaurant: 17,90 € pro Person

Buffet Nr.9

Saftiger Krustenbraten mit Sauerkraut
Putengeschnetzeltes
Hähnchenkeulen mit gebratenen Champignons
Kleine gebratene Schnitzel
Buntes Gemüse
Kartoffelgratin

kleine Käseplatte mit Trauben
kleine Schinkenplatte
Brot, Baguette und Butter
Obstkorb

AH: 13,90 € pro Person

Restaurant: 16,90 € pro Person

Buffet Nr. 10

Kasslerbraten mit Sauerkraut
Spare Ribs mit zweierlei Soßen
Frikadellen mit Tomaten, Zwiebeln und Käse gratiniert
Kaisergemüse
Kroketten, Kartoffelecken

gemischter Salat mit Frenchdressing
Baguettevariation
Rote Grütze mit Vanillesoße
Vanillecreme mit Früchten

AH: 12,90 € pro Person
Restaurant: 15,90 € pro Person