

Buffet kalt-warm

Sommer 2017

ab 20 Personen € 23,50

Kalte Gerichte

Roastbeef englisch gebraten mit Sc. Remoulade
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs und Räucherlachs mit Senf-Dillschaum
Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Salate

Kartoffelsalat, **Tomate** mit Mozzarella und Basilikum,
frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings,

Warme Gerichte

Rahmsuppe vom Sauerampfer
Minutenrouladen vom Schweinerücken mit Kräuterpilzen gefüllt
Rehragout mit gefüllter Preiselbeerbirne
Schweinefilet im ganzen gebraten auf Rahmpfifferlingen
Truthahnbrust saftig gebraten mit Steinpilzrahmsauce
Kabeljau mit Basilikumtomate und Mozzarella überbacken
Seelachsfilet mit Rauchfischkruste an Blattspinat

als Beilagen werden **Kartoffelkroketten**, **Salzkartoffeln**, frisches **Gemüse der Jahreszeit**,
Rotkohl, verschiedene **Landbrote** und **Baguette** gereicht

Dessert

Käseauswahl von Camemberts, Frisch- und Blauschimmelkäse mit Früchtegarnitur
Hausgemachte rote Grütze von Beerenfrüchten mit heißer Vanillesauce
Mousse au Chocolat