



Turmbuffet

Vorspeisen

Räucherlachs und Graved-Lachs mit Honig-Senfsoße
Tomate-Mozzarella, Pesto
Antipasti vegetarisch (gelbe und rote Paprika, Zucchini, Karotten)
Gebratener Rücken vom Schwein mit Sauergemüse
Frische Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings zur Wahl, Toppings
Carpaccio von Kohlrabi und Roter Beete mit Zitronenvinaigrette
Kürbis aus dem Backofen, zerlaufener Ziegenkäse
Dazu reichen wir immer: Brotkorb, Butter, Sauerrahm

Tauschkomponenten Vorspeisen

Niedrig gegartes Roastbeef, Sauce Tatar, zzgl. 3,00€
Im ganzen geräucherter Lachs, Senf -Dill-Sauce, zzgl. 3,00€
Rustikale Käse-Auswahl, Trauben, zzgl. 2,00€
Satéspieße vom Hähnchen mit Teriyaki Sauce
Vitello Tonnato
Gebratene Austernpilze Balsamico, rote Pfefferbeeren
Scheiben von Kernschinken mit Melone

Suppe - 1 Suppe Ihrer Wahl - wird serviert-

Niedersächsische Hochzeitssuppe (Gemüsejulienne, Eierstich, Nudeln)
Gemüse-Consommé mit Grünkernklößen (wahlweise Geflügelklöße), mit oder ohne
Eierstich
Saisonale Suppe: Spargelcreme-Suppe
Kürbiscreme-Suppe
Kartoffelcreme-Suppe mit Croutons (wahlweise gebratene Speckwürfel)
Pilzcreme-Suppe mit gebratenen Steinpilzen
Tomaten-Orangensuppe (auf Wunsch mit Kokosmilch), laktosefrei
Champagner-Senf-Suppe, Dijon-Senf



Hauptgänge

Gebratene Maispoulardenbrust à la Coq au vin
Pochiertes Seelachsfilet in Kräuter-Sahnesauce
Gemüsestrudel aus dem Backofen, mediterrane Art oder Gemüse-Lasagne

Tauschkomponenten Hauptgänge

Niedertemperatur gegartes Schweinefilet mit dunkler Jus
Kalbsragout mit Champignons in Rahm
Putenbraten mit Oliven und Thymian
Schulterbraten vom Strohschwein
Gegrilltes Lachsfilet auf Limonen-Sahne zzgl. 3,00€
Gegrilltes Goldmakrelenfilet auf Paprikasauce
Gedünstetes Barschfilet in Meerrettich Sauce, zzgl. 2,00 Euro
Filetspitzen vom Rind mit grünem Pfeffer und Braunkappen zzgl. 2,00 Euro
Gebratene Lammnüsschen mit getrockneten Tomaten und Knoblauch zzgl. 3,00€

Warme Beilagen - 2 zur Wahl

Geschwenkte Schupfnudeln
Spätzle
Kroketten
Rissolé Kartoffeln
Duftreis

Je 1 zur Wahl

Geschwenkte Farfalle mit roter Zwiebel, Ruccola und Parmesanspänen
Potpourri vom Gemüse der Saison (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)
Ratatouille
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Ingwer



Dessert - 2 zur Wahl

Crème brûlée mit Tonka Bohne
Hausgemachtes Tiramisu
Saisonaler frischer Obstsalat mit Minze
Kokos-Panna Cotta mit Mangosugo
Mousse von belgischer Schokolade (dunkel oder hell)
Schneegestöber (Baiser-Quark-Joghurt-Crème, Himbeeren)
Rote Beerengrütze mit Vanillesahne
Sorbet

Zu Ihrer Information: Wir kalkulieren pro Person insgesamt mit 1000g.
Das Buffet versteht sich nicht als „All you can eat“.

Die Buffets sind für eine Person Anzahl ab mindestens 30 Personen kalkuliert.

Preis pro Person: 39,50€