



## 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 Bete 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 Maispouardenbrust 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, Rucola 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: 42,50€**