

## Rustikales Buffet

### Kalte Speisen

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Schnitzelchen und Partyfrikadellen  
mit Senf und Ketchup

Honigmelone mit Oldenburger Landschinken

Gemischte Salatschale mit Gurken und Kirschtomaten  
mit Cocktail- und Joghurtdressing

### Hauptspeisen

Geschmorter Jungschweinbraten mit Rahmchampignons  
dazu gedünstetes Gemüse und Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Butterspätzle  
oder

Geschmorter Krustenbraten mit Bratensauce  
dazu gedünstetes Gemüse und Bratkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken mit Butterspätzle

### Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Käsebrett mit Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter

25,50 € pro Person

## Lindas Kalt-Warmes Buffet

### Kalte Speisen

Edle Räucherfischauswahl mit Graved Lachs, Rauchlachs  
und Forellenfilets dazu Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Garnelensalat mit Spargel und Champignons in Cocktailsauce  
Bunter Gartensalat mit Balsamicovinaigrette  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Ruccola  
Marinierte Antipastiauswahl  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Schnitzelchen mit Partyfrikadellen mit Senf und Ketchup

### Warme Speisen

(2 warme Hauptgerichte zur Wahl | ab 20 Personen 3 Hauptgerichte zur Wahl)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahm  
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahm  
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Curryfruchtsauce  
Schweinerücken im Stück gebraten mit Rahmchampignons  
Gebratene Edelfischfilets mit Weißweinsauce  
Geschmorter Rinderbraten mit Rotweinschalotten  
Wildschweinbraten mit Preiselbeerrahmsauce  
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches gedünstetes Gemüse

(2 Beilagen zur Wahl | ab 20 Personen 3 Beilagen zur Wahl)

Kleine Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Schupfnudeln  
Butterspätzle | Basmatireis | Kroketten

### Dessert

Cappuccinomousse | Bayrisch Creme mit Erdbeerfruchtsauce  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Käseauswahl vom Brett mit Baguette, Vollkornbrot, Partybrötchen und Kräuterbutter

31,50 € pro Person

## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

Melonenfächer mit Serranoschinken  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Ruccola  
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce  
Gegrilltes Antipastigemüse mit Rosmarin  
Marinierte Champignons  
Pflaumen im Speckmantel | Pepperonis mit Frischkäse gefüllt  
Tomatensalat mit Schafskäse  
Gegrillte Gambas mit Aioli  
Mediterrane Käseauswahl mit Baguette, Ciabatta und Kräuterbutter

### Warme Speisen

Kalbsrouladen gefüllt mit Serranoschinken auf Blattspinat  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pilzen in Rahmsauce  
Italienisches Schmorgemüse  
oder  
Knoblauchhähnchen in Weißweinsauce  
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Ziegenkäse gratiniert  
(2 Beilagen zur Wahl | ab 20 Personen 3 Beilagen zur Wahl)  
Rosmarinkartoffeln | Penne | Kartoffeltortilla | Kartoffelgratin  
Gnocchi | Basmatireis | Kanarischen Kartoffeln

### Dessert

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtmark  
Cappuccinomousse oder Tiramisu  
Limonen-Joghurt-Mousse

34,50 € pro Person

## Brunch Buffet

### Kalte Speisen

Räucherfischauswahl mit Graved Lachs, Rauchlachs  
und Forellenfilets dazu Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Garnelencocktail mit Spargel und Champignons  
Honigmelone mit Oldenburger Landschinken  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Ruccola  
Bunte Salatschale mit Gurken und Kirschtomaten dazu Vinaigrette  
Käse- und Wurstbrett bunt garniert  
Partybrötchen, Laugengebäck, Vollkornbrot und Butter

### Warme Speisen

Kräuterrührei mit Nordseekrabben  
Schweinerücken am Stück gebraten mit Rahmchampignons  
dazu gedünstetes Gemüse und Kartoffelgratin  
Putengeschnetzeltes mit Früchten in Currysauce dazu Basmatireis

### Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeermark  
Limonen-Joghurtmousse  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

25,50 € pro Person

## Grillbuffet

### Salate

Grüner Salat mit Kirschtomaten, Ruccola und Mozzarellakugeln dazu Vinaigrette

Kartoffelsalat mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und Crème Fraîche

Bunter Nudelsalat mit frischem Gemüse und Parmesan

Hirtensalat mit Oliven, Paprika, roten Zwiebeln und Schafskäse

Baguette und Ciabatta

Kräuterbutter | Tomatenpesto | Aioli | Chillisauce | Senf | Ketchup

### Frisch vom Grill

Schweinefilet im Speckmantel

Marinierte Schweinenackensteaks

Putenspieße

Gambaspieße

Kleine Grillwürstchen

Beilagen

Mediterranes Schmorgemüse

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

### Dessert

Frische Erdbeeren mit Schlagsahne

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person 27,50 €

## Frühstücksbuffet

### „Klassisch“

Brötchen und Brot (verschiedene Sorten)

Butter und Marmelade (portioniert)

Käse | Schinken | Wurstaufschnitt

Joghurt (portioniert)

Preis pro Person 8,50 €

Inklusive Kaffee | Tee | Orangensaft

Preis pro Person 13,50 €

### “First”

Frühstücksbuffet „Klassisch“ zuzüglich

Rührei | Nürnberger Würstchen | Fleischsalat | Graved Lachs

Preis pro Person 12,50 €

Inklusive Kaffee | Tee | Orangensaft

Preis pro Person 17,50 €

### “Gourmet”

Frühstücksbuffet „First“ (Marmelade im Glas | Joghurt und Speisequark offen)

zuzüglich

Heringsalat | Forelle | Garnelencocktail | Mozzarella-Tomate

Schinken-Melone | Hackepeter

Preis pro Person 16,50 €

Inklusive Kaffee | Tee | Orangensaft

Preis pro Person 21,50 €