

## Rustikales Buffet ab 20 Personen

### Kalte Speisen

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Putenspieße mit Sweet-Chili-Dip

Schnitzelchen und Partyfrikadellen  
mit Senf und Ketchup

Honigmelone mit Oldenburger Landschinken

Krautsalat mit Paprikawürfeln

### Hauptspeisen

Schweinebraten auf geschmorten Zwiebeln und Champignons mit Bratensauce

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce

dazu Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

oder

Geschmorter Krustenbraten mit Bratensauce

Gemüselasagne

dazu Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

### Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Käsebrett mit Baguette, Partybrötchen und Kräuterbutter

26,50 € pro Person

## Lindas Kalt-Warmes Buffet ab 20 Personen

### **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 und Joghurtdressing  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Ruccola-Pinienkern-Pesto  
Pepperonis mit Frischkäse gefüllt  
Oliven und Marinierte Champignons  
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce  
Putenspieße und Partyfrikadellen mit Senf und Ketchup

### **Warme Speisen** (2 Hauptgerichte zur Wahl | ab 30 Personen 3 Hauptgerichte zur Wahl)

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahm  
Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahm  
Medaillons von der Hähnchenbrust mit Curryfruchtsauce  
Schweinebraten mit geschmorten Zwiebeln und Champignons  
Gebratene Edelfischfilets auf Blattspinat mit Weißweinsauce  
Geschmorter Rinderbraten mit Rotweinschalotten  
Wildschweinbraten mit Preiselbeerrahmsauce  
Vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf  
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frisches gedünstetes Gemüse

(2 Beilagen zur Wahl | ab 30 Personen 3 Beilagen zur Wahl)

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

### **Dessert**

Limonen-Joghurtmousse | Bayrisch Creme mit Erdbeermark | Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Käseauswahl vom Brett mit Baguette, Vollkornbrot, Partybrötchen und Kräuterbutter

34,50 € pro Person

## Mediterranes Buffet ab 20 Personen

### Vorspeisen

Melonenfächer mit Serranoschinken  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Ruccola  
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce  
Bunter Antipasti-Salat  
Marinierte Champignons  
Pflaumen im Speckmantel | Pepperonis mit Frischkäse gefüllt  
Gegrillte Gambas mit Aioli  
Mediterrane Käseauswahl mit Baguette, Ciabatta und Kräuterbutter

### Warme Speisen (2 Hauptgerichte zur Wahl | ab 30 Personen 3 Hauptgerichte zur Wahl)

Saltimbocca vom Kalb mit Basilikum und Serranoschinken mit Mozzarella überbacken  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pilzen in Rahmsauce  
Hähnchen mit Paprika und Zwiebeln mit Käsesauce  
Kartoffeltortilla  
Knoblauchhähnchen in Weißweinsauce  
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Ziegenkäse gratiniert

### (2 Beilagen zur Wahl | ab 30 Personen 3 Beilagen zur Wahl)

Rosmarinkartoffeln | Penne | Kartoffelgratin  
Gnocchi | Basmatireis | Kanarischen Kartoffeln

### Dessert

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

36,50 € pro Person

## Grillbuffet

### Salate

Grüner Salat mit Kirschtomaten und Ruccola dazu Vinaigrette

Tomaten-Mozzarellakugelsalat mit hausgemachtem Ruccola-Pinienkernpersto

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 Schweinenacken und Rückensteaks

Putenspieße

Gambaspieße

Kleine Grillwürstchen

Grillkäse (vegetarisch)

Beilagen:

Mediterranes Schmorgemüse

Rosmarinkartoffeln

Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

### Dessert

Obstsalat mit Sahne und Vanillesauce

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person 30,00 €