

Rustikales Buffet ab 20 Personen

Kalte Speisen

Matjeshappen in Sahnesauce

Honigmelone mit Oldenburger Landschinken

Putenspieße mit Sweet-Chili-Dip

Partyfrikadellen mit Senf

Gurkensalat in Dillsahnesauce

Bunter Gartensalat mit Joghurtdressing und Balsamico-Vinaigrette

Helles & dunkles Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Rustikale Käseplatte mit Trauben

Hauptspeisen (2 Hauptgerichte zur Wahl)

Schweineschnitzel mit Rahmchampignonsauce

Krustenbraten mit Bratensauce

Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce

Rinderschmorbraten in Rotweinzwiebelsauce

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen

Frisches gedünstetes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin | Spätzle | Bratkartoffeln

Dessert

Limonen-Joghurtmousse

Mousse au Chocolat

37,50 € pro Person

Lindas Großes Kalt-Warmes Buffet ab 20 Personen

Kalte Speisen

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Strauchtomate mit Mozzarella und Ruccola-Pinienkernpesto

Honigmelone mit Serranoschinken

Antipastiplatte mit Paprika, Zucchini, Champignons, Pepperonis und Oliven

Bunter Gartensalat mit Balsamicovinaigrette und Joghurtdressing

Partyfrikadellen und Putenspieße mit Sweet-Chili-Dip und Senf

Große Käseauswahl mit Trauben

Helles und dunkles Baguette mit Butter und Kräuterbutter

Warme Speisen (3 Hauptgerichte zur Wahl)

Kalbsgeschnetzeltes mit Spargel und Champignons in Cognacrahm

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Rahmchampignons

Gebratene Edelfischfilets mit Weißweinsauce

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinzwiebelsauce

Geschmorte Wildschweinkeule in Rahmsauce

Vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen

Frisches gedünstetes Gemüse oder mediterranes Schmorgemüse

(3 Beilagen zur Wahl)

Kleine Kartoffeln | Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Schupfnudeln

Butterspätzle | Basmatireis | Krokette

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark | Tiramisu | Mousse au Chocolat

44,00 € pro Person