

Frühstücks-Bufferet „Stableford“

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig
Müsli, Bircher-Müsli
Quark, Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt
Große Obstplatte
Schottischer Rauchlachs und Wacholder Forelle an Honig-Dill-Sauce
Aufschnittplatte
Käsevariation mit Trauben und Nüssen sowie hausgemachten Chutneys
Tomaten-Gurkensalat mit Fetakäse und Pesto
Salami und Schinken an Honigmelone
2 Salate
(z.B. Geflügel-Ananas-Salat, Shrimps-Cocktail, Rindfleisch-Chilisalat)
Bratwürstchen, Grill-Tomate
Rühreier vom Buffet,
Spiegeleier und Omelette werden frisch aus der Küche gereicht
Brotkorb und frische Landbutter, Becel
*
Saft-Bar
1 Glas Haus-Sekt zur Begrüßung
Kaffee und Tee
p. P. EUR 16,50

Frühstücks-Bufferet „Italia“

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig,
Müsli, Bircher-Müsli
Quark, Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt,
Obst-Salat mit Minze & Obstplatte
Räucherfisch-Variation mit Basilikum-Dip
Mortadella, Prosciutto cotto, Mailänder Salami
Parma Schinken mit Melone
Italienischer Käse mit Trauben
„Caprese“ Tomaten-Mozzarella-Salat
Gebratenes Toskana-Gemüse, gegrillte Champignons mit Pesto
Tomaten-Rühreier, Zucchini mit Mascarpone vom Buffet
Blätterteig-Taschen, Ciabatta mit Kräuter-Ricotta
Brotkorb und frische Landbutter und Kräuter-Quark
*
Saft-Bar
1 Glas Prosecco
Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
p. P. EUR 21,50

Bayerisches Frühstücks-Buffer

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig
Müsli
Quark & Frucht-Joghurt
Frisches Obst der Jahreszeit
Geräuchertes Forellenfilet Apfel-Meerrettich
Obazda
Käse aus dem Allgäu mit Früchten und Walnüssen
Regensburger Wurstsalat
Leberwurst, Knoblauchwurst und Rotwurst
Rauchwürste & Sülze mit Remoulade
Leberkäse & Weißwürstchen, dazu süßer Senf
Rühreier und Speck
Spiegelei und Omelette werden frisch in der Küche zubereitet
Brotkorb und frische Landbutter
Laugenvariation
*
Saft-Bar
1 Glas Haus-Sekt zur Begrüßung
Kaffee und Tee
p. P. EUR 17,50

Amerikanisches Frühstücks-Buffer

Hausgemachte Konfitüren, Honig, Erdnuss-Butter
Müsli, Rice-Crispy, Haferflocken, Cornflakes
Rauchlachs mit Frischkäse und Bagels
Scheiben vom Roastbeef & Cornedbeef,
dazu Senf und Orangen-Mayonnaise
Cheddar-Käse & Schmelzkäse
Muffins und Blueberry Pancakes mit Ahornsirup
Rühreier, Bacon, amerikanische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Baked beans
Spiegelei und Omelette werden frisch in der Küche zubereitet
Brotkorb, Toast und frische Landbutter und Kräuter-Quark
*
Orangensaft
1 Glas Smoothie
Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
p. P. EUR 19,50

- Buffetvorschlag I -
Oft vergessen, doch so sehr gewünscht!
Die wiederentdeckten deutschen Lieblingsgerichte!

- Suppe am Tisch serviert -

Klassische Kartoffelsuppe mit Croutons

- Kalte Speisen vom Buffet -

Brathering, Rollmops und Bismarck-Hering mit roten Zwiebelringen
„Deutsches Vitello“
Scheiben vom Schweinerücken mit Quark-Schnittlauchsauce
„Heimisches Anti Pasti“ nach der Jahreszeit
Hähnchenkeule & Mettbällchen an Spätburgunder-Schalotten
Käsevariation
mit Harzer, Rügener Badejunge, Allgäuer Limburger und Bavaria Blue
an Trauben und Holunder-Gelee
Blattsalat- und Rohkostsalate mit Sylter Joghurt-Dressing sowie Essig/Öl
Brotkorb,
dazu frische Landbutter und Kräuter-Quark

- Hauptgänge -

Spanferkel-Krustenbraten
an Schwarzbiersauce,
Sauerkraut, Kartoffeln und Semmelknödeln

Schellfischfilet in Sahne-Senfsauce,
Karotten-Erbsengemüse und Kartoffel-Püree

- Dessert -

Rote Grütze mit Vanillesauce
„Niedersachsen Tiramisû“
mit Butterkuchen, Korn und Bohnenkaffee
Götterspeise

p. P. EUR 27,50

- Buffetvorschlag II -

- Suppe am Tisch serviert -

Gartenkräutersüppchen mit Prosecco

- Kalte Speisen vom Buffet -

Toskanischer Landschinken und Mailänder Salami an zweierlei Melone
„Vitello tonnato“ mit würziger Thunfischsauce mit Kapern und Oliven
„Anti Pasti“

Pelati-Tomaten, Zucchini, Champignons und Paprika in Olivenöl vom Grill
Crème brulee vom Peccorino mit Pesto-Crevetten
Hausgebeizter Lachs mit Grappa, dazu Oliven, Pelati-Tomaten
und Limetten-Dip
Bruschetta mit Tomaten, Pilzen und Paprika
Blattsalat- und Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing
Ciabatta, Focaccia, Landbrot
dazu frische Landbutter und Bio-Olivenöl

- Hauptgänge -

„Piccata Milanese“
Hähnchenbrust in Parmesan-Ei-Hülle
an Thymiansauce, gebratenes Gemüse und Ravioli pinoli und Salbei

Edelfischvariation vom Grill
an Limonen-Sauce,
umbrisches Linsen-Tomaten und gebratene Oliven-Kartoffeln

- Dessert -

Cassata-Parfait mit getrockneten Früchten und Nüssen
an Amaretto-Brombeersauce
Obstplatte
Panna Cotta mit Himbeersauce

p. P. EUR 32,50

- Buffetvorschlag III -

- Suppe am Tisch serviert -

Niedersächsische Rinderkraftbrühe
mit kleinen Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Hähnchen-Backpflaumen-Spieß mit Knoblauch-Dip
Sauerfleisch vom Wild mit Sauce Tatar
Scheiben vom Kasseler-Rücken mit Pfeffer-Ananas
Forelle und Makrele an Apfel-Meerrettich und Preiselbeer-Dip
Katenrauchschinken an pochierter Lemberger-Birne
Bratwürstchen im Blätterteig an Senf-Zwiebel-Dip
Cocktail von Shrimps
aus der Aquavit-Marinade mit Äpfeln und Avocado
Frische Blatt- und Rohkostsalate
an Himbeer-Dressing und French-Dressing
Brotkorb, frische Landbutter und Griebenschmalz

- Hauptgänge -

Knusprige Bauern-Ente „Himmel und Erde“
mit Apfelingeln, Preiselbeeren und Stampf-Kartoffeln

Geschmorter Rinderbraten mit Waldpilzen,
Burgundersauce,
Rahmwirsing und Kartoffel-Gratin

- Dessert -

Welfenspeise
Schokoladen-Birnen-Crème „Helene“
Hamburger Teecrème und Rum-Rosinen

p. P. EUR 29,50

- Buffetvorschlag IV -

- Suppe am Tisch serviert -

Kokos-Currysüppchen mit grüner Mango

- Kalte Speisen vom Buffet -

Südtiroler Schinken an Cidre-Apfel-Gelee

„Tangerin Chicken“

Hähnchenbrust mit Meersalz und Orangen an Tequila-Dip

Riesencrevetten im Speck-Mantel

zu Bananen-Ingwer-Chutney an Brioche

Röllchen vom Rotzungen-Filet

gefüllt mit Spinat & Walnüsse, Mango & Chili sowie Tomaten & Oliven

Hasenrücken im Calvados-Gelee an Waldorf-Salat mit Walnüssen

Frische Blatt- und Rohkostsalate an hausgemachtem Dressing

Brotkorb, hausgemachte Chutneys und Landbutter

- Hauptgänge -

Schweinefilet „Madagaskar“ mit grobem Pfeffer gebraten,

an Balsamico-Champignons,

Chianti-Cassisjus,

Gemüsevariation und kleine Kräuter-Kartoffeln

Kross gebratenes Zanderfilet

an Winzersektsauce,

Estragon-Möhrchen und Basmatireis

- Dessert -

Mousse von Waldbeeren in der Schokoladen-Blüte

an Passionsfruchtsauce

Mascarpone-Vanille-Parfait an Maracujasauce

Italienischer & französischer Käse

mit Trauben, Cracker und Chutneys

p. P. EUR 33,50

- Buffetvorschlag V -

- Suppe am Tisch serviert -

Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikumklößchen

- Kalte Speisen vom Buffet -

Schottland Lachs gebeizt mit Highland-Whiskey,
dazu Preiselbeer-Brioche
„Fajitas con Pollo“

Streifen von der Pute aus der Margarita-Marinade
an Paprika-Mais-Bohnen-Salat und Guacomole

Carpaccio vom Südafrikanischen Strauß
mit Amarula-Pfeffer-Marinade

Avocado-Meerrettich-Mousse mit Gambas und Shrimps
Frische Blatt- und Rohkostsalate an hausgemachten Dressings
Brotkorb, Chutneys und frische Landbutter

- Hauptgänge -

Hirschmedaillons mit Feigen und Datteln
&

Geschmorte Wildschweinkeule mit Steinpilzen
an Wacholdersauce,
Gemüsevariation und Kartoffel-Plätzchen

Wolfsbarsch mit Rosmarin und Amalfi-Zitronen
an Gemüse-Cous-Cous und Joghurt-Honigsauce

- Dessert -

Schokoladen-Chili-Mousse
Eierlikör-Crème mit Schattenmorellen
Basilikum-Orangen-Panna Cotta mit Himbeersauce

p. P. EUR 38,00

- Buffetvorschlag VI -

- Suppe am Tisch serviert -

Brunnenkresse-Suppe

- Kalte Speisen vom Buffet -

Shrimps kreolisch mit Fenchel, Dill und Rum mariniert,
serviert mit Olivenbrot
Scheiben vom rosa Roastbeef auf Avocado-Apfelragout
Geflügel-Sate an Waldorfsalat
Lachslocken und geräucherter Rotbarsch an Limetten-Schmand
Serrano-Schinken an Mini-Gazpacho
Frische Blatt- und Rohkostsalate an hausgemachten Dressings
Brotkorb, dazu Kräuter-Dip und frische Landbutter

- Hauptgänge -

Geschmorte Rehkeule
mit Merlot-Kirsch-Sauce,
Spitzkohl und Thymian-Kartoffel-Gratin

Filet vom Victoriaseebarsch
an gerösteter Paprika-Sauce,
Ingwer-Möhrrchen und Basmatireis

- Dessert -

Ziegenkäse mit Honig und Nüssen an Pumpernickel
Mohn-Mousse mit Waldbeersauce
Vanille-Karamel-Parfait & pochierte Birne
an Schokoladengewürzsauce

p. P. EUR 36,00

- Texas BBQ -

- Vom Buffet -

Coleslaw

Mexikanischer Bohnen-Maissalat mit roten Zwiebeln

White Pickles, weißer Gemüsesalat

Süßkartoffelsalat mit Bellpeppers

Würzige rote Rübeneier

Tomatensalat mit Bluecheese-Dressing

Blattsalat mit Sauerrahm- Ranchdressing

- Vom Grill -

Black Angus US Beefburger

„Honey Porkribs“ Honig-Cilli –Spare ribs

Texanische Cicken-Drumsticks

Rinderhüftsteaks aus der Jalapeno-Pfeffermarinade

dazu reichen wir:

Weißbrot, Baked Potatoes, Knoblauchbrot, Baked Beans, Guacomole,
BBQsauce, Teufels-Salsa und Sourcream

- Dessert -

Cheesecake und Brownies mit Blueberry-Ragout

p. P. EUR 30,50

- Toskana BBQ -

- Vom Buffet -

Kalte Gurken-Mascarpone-Suppe mit Mozzarella-Kugeln
Medaillons von Meeresfischen
auf gebratenem Fenchel und Oliven-Tapenade
Antipasti
Basilikum-Panna Cotta mit toskanischem Landschinken
Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum
Kartoffel-Ruccolasalat
Römersalat mit Parmesanspänen und Balsamico-Dressing

- Vom Grill -

Salsiccia, grobe toskanische Bratwurst
Spanferkelsteaks aus der Knoblauchmarinade
Lammkoteletts aus der Kräutermarinade
Crevetten Pestospieße
Grillgemüse

dazu reichen wir:

Rosmarinkartoffeln, Ciabatta, Focaccia, Tomaten und Salzeibutter,
Ricotta Kräuterquark

- Dessert -

Tiramisu

p. P. EUR 32,00

Grillbuffet "Klassiker"

Pellkartoffel-Salat

Blattsalat mit Trauben, Croutons und French-Dressing

Krautsalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurkensalat mit Dill und Joghurt

Bohnensalat

Brotkorb

- Vom Grill -

Thüringer Bratwurst

Holzfüllersteak mit Senf und Zwiebeln

Hähnchenbrust aus der Paprikamarinade

Grillkäse mit Minze

*

Speck-Kartoffeln

dazu reichen wir:

Senf, Ketchup, Kräuter-Quark, Kräuter-Butter, Knoblauchcrème

- Dessert -

Schokoladen-Pudding mit Vanillesauce

p. P. EUR 24,50