

## 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