

Frühstücks-Buffer „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, Eiersalat mit Erbsen, Rindfleisch-Chilisalat)
Bratwürstchen, Grill-Tomate
Rühreier vom Buffet,
Spiegeleier und Omelette werden frisch aus der Küche gereicht
Brotkorb und frische Landbutter, Becel
*
Säfte
1 Glas Haus-Sekt zur Begrüßung
Kaffee und Tee
p.P. EUR 18,50

Frühstücks-Buffer „Italia“

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig,
Müsli, Bircher-Müsli
Quark, Frucht-Joghurt, Natur-Joghurt,
Obst-Salat mit Minze & aufgeschnittenes Obst
Räucherfisch-Variation mit Basilikum-Dip
Mortadella, Prosciutto cotto, Mailänder Salami
Parma Schinken mit Melone
Italienischer Käse mit Trauben
Bruschetta
Antipasti
„Caprese“ Tomaten-Mozzarella-Salat
Gebratenes Toskana-Gemüse, gegrillte Champignons mit Pesto
Tomaten-Rühreier, Zucchini mit Mascarpone vom Buffet
Blätterteig-Taschen
Italienische Brotspezialitäten, frische Landbutter und Meersalzbutter
*
Säfte
1 Glas Prosecco
Tee, Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
p.P. EUR 23,50

Bayerisches Frühstücks-Buffer

Hausgemachte Konfitüren, Nutella, Honig
Müsli
Quark & Frucht-Joghurt
Frisches Obst der Jahreszeit
Geräuchertes Forellenfilet Apfel-Meerrettich
Kalter Schweinebraten mit Radieschen
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 21,50

Spanisches Frühstücks-Buffer

Hausgemachte Konfitüren, Honig, Nutella
Tortilla Espanyola
Spanischer Käse vom Holzbrett an Trauben
Serrano Schinken an Melone
Chorizo und Salsiccia lomo iberico
Aufschnittplatte
Gefüllte Eier & Eiersalat
Geröstetes Brot mit Olivenöl, Knoblauch und Tomate
Churros, frittiertes süßes Gebäck
Granatapfel-Joghurt
Pfirsich-Quark
Obstplatte
Bacon, Grilltomate und Hühnchenbruststreifen
Spiegeleier im Tomaten-Sud
Rühreier
Brotkorb, Landbutter und Meersalzbuter
*
Säfte
1 Glas Cava-Sekt
Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
p.P. EUR 25,50

- Buffetvorschlag I -

Off 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, Spätzle und Semmelknödeln

„Hamburger Pannfisch“
Rotbarschfilet in Senfsauce
mit gebratenen Kartoffeln und Dill

- Dessert -

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

p.P. EUR 32,00

- 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 36,50

- 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“
Quark-Keulchen
mit Apfelmus und Vanillesauce

p.P. EUR 36,00

- 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

Wildschweinrücken 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 Winzerseksauce,

Estragon-Möhrchen und Basmatireis

- Dessert -

Mousse von Waldbeeren in der Schokoladen-Blüte

an Passionsfruchtsauce

Schwarzwälder Kirschmousse mit Sahne

Junger und gereifter Bio-Hofkäse

Bio-Käsehof Bulle aus Kahlefeld

mit Trauben, Cracker und Chutneys

p.P. EUR 38,00

- 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 -

Geschmorte Wildschweinkeule mit Steinpilzen
an Ginsauce,

Gemüsevariation und Kartoffel-Plätzchen

Wolfsbarsch

mit Rosmarin und Amalfi-Zitronen

an Gemüse-Cous-Cous und Joghurt-Honigsauce

- Dessert -

Schokoladen-Chili-Mousse

Eierlikör-Crème mit Birnen-Kompott

Basilikum-Orangen-Panna Cotta

mit Himbeersauce

p.P. EUR 42,00

- Texas BBQ -

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
Brownies mit Blueberry-Ragout

p.P. EUR 32,50

- Toskana BBQ -

Spaghettisalat mit Oliven, getrockneten Tomaten
in Pestocrème
Medaillons von Meeresfischen
auf gebratenem Fenchel und Oliven-Tapenade
Antipasti
Bruschetta
Basilikum-Panna Cotta mit toskanischem Landschinken
Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum
Brotsalat mit Tomaten, Zucchini und Zwiebeln
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 Salbeibutter,
Ricotta Kräuterquark

- Dessert -

Tiramisu

p.P. EUR 34,50

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 26,50

- Spanisches BBQ -

Insalata Pasta verde
Grüne Nudeln mit Paprika, Oliven und frischen Kräutern
Insalata Garbanzos
Kichererbsensalat mit Thunfisch
Blattsalat mit Tomaten und Gurken
an Essig- Ölvariation

„Papas arrugadas“
Spanische Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin
dazu reichen wir
Mojo rojo, Mojo verde, Chimichurri
gesalzene Oliven-Butter und Tomatenbutter

- Vom Grill -

„Pechuga de Pollo“
Hähnchenbrust
mit Ziegenkäse gefüllt im Bacon Mantel
„Bistek Ternera“
Rinderhüftsteak mit Osborn mariniert
Iberico Kotelett mit Meersalz und Rosmarin
Chorizo
Dorade con Ajo y Perejil mit Petersilie und Knoblauch
Crevetten-Spieße
„Thumbet“ Grillgemüse nach Art Ratatouille

*

Brotkorb

- Dessert -

Gegrillte Melone
Crèma Catalana

p.P. EUR 38,50