



# Hochzeits-Büfett

für Veranstaltungen ab 25 Personen

---

## **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

mit Eierstich, Mettklößchen, Spargel und Fadennudeln,  
am Tisch in der Terrine serviert

---

## **Kalt**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne,  
Matjesfilet mit Zwiebelringen  
und Sauce „Hausfrauen-Art“

---

Gebratene Putenbrust mit verschiedenen Früchten,  
Hähnchenmedaillons,  
Roastbeef mit Remouladensauce,  
Schweinefilet mit Lebermus,  
Italienischer Landschinken mit Melone

---

Frische Salate der Saison,  
Geschmorte Champignons mit Basilikum

---

Käsevariation

---

Brot- und Brötchensortiment mit Butter

---

Schokoladenflammerie mit Vanillesauce,  
Orangencreme



# Exklusives Büfett

Veranstaltungen ab 25 Personen

---

**Kartoffelcremesuppe,**  
am Tisch in der Terrine serviert

---

## Kalt

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne,  
Garnelensalat „nach Art des Hauses“

---

Hirschrücken „Baden-Baden“,  
Barbarie-Flugentenbrust mit Cumberland sauce,  
Schweinemedallions,  
Kalbsrückenspear mit Lebermus,  
Parmaschinken mit Melone

---

Gefüllte Eier,  
Rohkostplatte mit Möhrenstreifen und Hausdressing,  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

---

Internationale Käsespezialitäten

---

Brot- und Brötchensortiment mit Butter

---

Mousse au Chocolat,  
Bayrisch Creme mit Himbeermark

# Italienisches Büfett

für Veranstaltungen ab 40 Personen

**Klare Tomatensuppe**  
mit Tomatenwürfeln und Nudeln,  
am Tisch in der Terrine serviert

## Kalt

Pochiertes Lachsfilet mit Blattspinatfüllung,  
überzogen mit einer tomatisierten Sahnesauce,  
Garnelenschwänze mit Wurzelgemüse in Knoblauchöl

Hirschrücken mit marinierten Steinpilzen,  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce,  
Poularde „auf römische Art“,  
verschiedene Salamisorten,  
Coppa,  
italienischer Landschinken mit Caliamelone

Zucchini-Stifte in Tomatensauce,  
Tomatenscheiben mit Mozzarella,  
gebratene Champignons mit Basilikum,  
marinierte Tomatenwürfel,  
marinierte Paprika,  
Orangensalat,  
Oliven und gefüllte Peperoni

Italienische Käsevariation

Brot- und Brötchensortiment mit Butter

Panna Cotta mit Fruchtsauce,  
Tiramisu

# Gala-Büfett

Veranstaltungen ab 40 Personen

---

**Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen,**  
am Tisch in der Terrine serviert

---

## Kalt

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
hausgebeizter Graved-Lachs mit Dill-Senfsauce,  
geräucherter Aal,  
Garnelensalat in Gurken-Tomaten-Dip

---

Rehrücken mit Preiselbeerbirnen,  
Putenbrust mit verschiedenen Früchten an Currysauce,  
marinierte Rinderfiletscheiben mit Parmesan,  
Schweinemedailleurs,  
spanischer Serranoschinken mit Melonenvariation

---

Gefüllte Eier „Aurora“,  
Champignonsalat,  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum,  
Rohkostplatte mit Möhrenstreifen, dazu Hausdressing

---

Erlesene Käsespezialitäten

---

Brot- und Brötchensortiment mit Butter

---

Obstsalat mit Kirschwasser,  
Nougatmousse