

Buffetvorschläge

Brunnenhof - Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig - Dill - Sauce
Matjes nach „Hausfrauen Art“

Selleriesalat, Gurkensalat, Bayrischer Wurstsalat
Krautsalat mit Kümmel
Verschiedene Blattsalate mit Dressings

Scheiben von der Hähnchenbrust mit Obst garniert
Schweinebraten, dünn aufgeschnitten mit Remouladensauce



**Burgunderschinken in Rotweinsauce
mit Wirsing in Rahm und Kroketten**

**Gebratenes Rotbarschfilet auf Gemüsestreifen
mit Dillsauce
und Petersilienkartoffeln**



Almkäse aus dem Allgäu an Trauben
Brotauswahl, Butter

Mousse au chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 32,50 pro Person
Ab 20 Personen buchbar.

Italienisches Buffet

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Vitello Tonnato
Anti Pasti Variationen
Parmaschinken mit Honigmelone
Tomate-Mozzarella
Ganzer pochierter Lachs mit Dill-Senf-Sauce



Lasagne Bolognese

**Piccata Milanese vom Truthahn mit Tomatensauce,
Gebratene Doradenfilets mit Basilikum-Zitronensauce,**

**dazu überbackener Brokkoli, geschmortes Gemüse
Butterkartoffeln, Fülle (Schneckennudeln)**



Käseauswahl an Trauben

Brotauswahl, Butter

Tiramisu
Panna Cotta mit Erdbeersauce

EUR 39,00 pro Person

Ab 20 Personen buchbar.

Niedersachsen - Buffet

Niedersächsische Kartoffelsuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Geräucherte Makrele, Steinhuder Rauchaal,
geräucherte Forellenfilets, Sahnemeerrettich,
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Terrine vom Kalbstafelspitz an Apfel-Selleriesalat
Marinierte Ochsenbrust mit Gemüsevinaigrette

Matjessalat, Apfel-Möhren-Salat, Gurkensalat,
verschiedene Blattsalate mit Dressing



**Pochierter Kabeljau auf Gemüsestreifen
mit Dijonsensauce und Butterkartoffeln**

**Schweinefilet im Ganzen gebraten
an Sauce Béarnaise,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin**



Käsevariation an Trauben
Brotauswahl, Butter

Mousse au chocolat
Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
Mandel-Butterkuchen

EUR 44,50 pro Person
Ab 20 Personen buchbar

Leibniz - Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Ganzer pochierter Lachs mit Röschen vom Graved Lachs
Honig - Dill - Senfsauce

Anti Pasti Variation
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Variation von Blattsalaten mit Joghurt- und Italian Dressing
Vitello Tonnato
Italienischer Landschinken mit Honigmelone



-Im Ganzen gebratenes Entrecôte mit Pfeffersauce
-Zartes Schweinefilet mit Sauce Bernaise

dazu Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln und getrüffeltes Kartoffelpüree

**Gebratene Scampis auf Lauchgemüse, Aioli
und Basmatireis**



Almkäse an Trauben
Steinofenbrot, Butter

Früchteetagère
Bayrisch Crème mit Himbeermark

EUR 48,50 pro Person

Ab 20 Personen buchbar.

Kaiserhof - Buffet

Rahmsuppe von Zuckererbsen mit Grönland Shrimps
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Knackige Salate mit Joghurt-Dressing, Senf-Vinaigrette
Salat von Strauchtomaten mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico

Variation von Räucherfischen
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce

Parmaschinken an Melonenschiffchen
Rouladen von der Poularde mit Pilzfüllung
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce



**Rosa gebratenes Kalbsfilet oder Rinderfilet auf Morchelrahmsauce
mit Gemüse der Saison und Kräuterspätzle, Rosmarinkartoffeln**

Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Dillkartoffeln



Französische Käsevariation mit Weintrauben
Brotauswahl, Butter

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Etagere von frischen Früchten
Mousse von heller und dunkler Schokolade

EUR 52,00 pro Person

Ab 20 Personen buchbar