

## Kaltes Buffet

### Lüneburger Wurstbrett

mit Blutwurst,  
Hausmacher Leberwurst,  
Schinkenfleischwurst,  
geräuchertem Schinken, mild  
geräuchertem Kasseler  
Mixed Pickels,  
kleinem Salat  
Brot und Butter

**Pro Person**

**9,80 €**

### Gemischte Bratenplatte

mit Schinkenröllchen,  
Schweinemedailion,  
Kasseler, Roastbeef,  
Poulardenbrust,  
Remouladensauce und Senf,  
dazu gefüllte Tomaten,  
Gewürzgurke,  
Brot und Butter

**Pro Person**

**12,50 €**

### Bunte Fischplatte

mit Graved Lachs, Räucherlachs,  
Forellenfilets, Makrelen, Matjesfilet,  
Gabelrollmöpsen, Sahnemeerrettich,  
Zwiebelringen,  
Brot und Butter

## Warmes Buffet

### Rustikaler Braten vom Geflügel

#### **Fleisch / warm**

Poulardenbrust im  
Knuspermantel  
oder marinierte  
Poulardenbrust

#### **Salate**

Karibischer Krautsalat  
Gemischter Salat mit Dressing  
Lauch-Apfelsalat mit  
Mandarinen  
Kräuterdip

#### **Beilage**

Langkornreis oder  
Kartoffelgratin

#### **Dazu**

Brot und Butter

**Pro Person**

**14,30 €**

### Rustikaler Braten vom Schwein

#### **Fleisch / warm**

Kasseler oder  
gefüllter Schweinebraten

#### **Salate**

Gemischter Salat mit Dressing  
Krautsalat  
Griechischer Bauernsalat mit  
Schafskäse  
Kräuterdip

#### **Beilagen**

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
oder  
Speckbratkartoffeln

#### **Dazu**

Brot und Butter

**Pro Person**

**14,30 €**

## Gutsherren - Buffet

### Fleisch / kalt

Roastbeef rosa gebraten  
Auswahl erlesener Schinkensorten

### Fleisch / warm

Schweinerücken und Kasselerlende  
auf Sauerkraut dazu  
Stampfkartoffeln

### Fisch / kalt

Makrelen- und Forellenfilets  
reichhaltig garniert

### Salat

Bunter Salat mit Kräuter-Vinaigrette  
Wurstsalat, Kartoffelsalat  
Lauchsalat mit frischen Kräutern

### Dessert

Käsebrett und Griebenschmalz  
Fruchtkorb

### Dazu

Brot und Butter

Pro Person

18,40 €

## Heidebuffet

### Suppe

Kartoffellauchsuppe

### Fleisch / kalt

Rustikaler Wurst- und  
Bratenaufschnitt vom Holzbrett  
Geräucherter Heideschinken

### Fisch / kalt

Wachholdergeräucherte Forellenfilets  
Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich

### Fleisch / warm

Gepökelter Schweineschinken mit  
Heidekartoffeln und Honigmöhren

### Salat

Frischer Salat mit Dressing  
Krautsalat, Wachsbohnsalat  
Speckkartoffelsalat

### Käse

Käseigel und Schmalz

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

### Dazu

Brot und Butter

Pro Person

21,00 €

## Kartoffelbuffet

### Suppe

Kartoffelsuppe

### Kartoffeln / warm

Kartoffel - Käsegratin  
Kräuter - Knoblauchkartoffeln

### Fleisch / warm

Poulardenbrustfilet und Schweinemedallions  
mit Kräutern

### Fisch / kalt

Räucherfisch und Sprotten

**Salat**

Bunter Kartoffelsalat, süß- saure Kartoffeln im Salatnest  
Gemüsesalat mit Kartoffeln und verschiedenen Dips

**Dessert**

Vanille – Griesflan mit Himbeergrütze

**Dazu**

Brot und Butter

Pro Person

19,50 €

## *Vegetarisches Buffet*

**Vegetarisches Buffet****Salat**

Grüner Salat in Kräuter-Vinaigrette  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumöl

**Warme Gerichte**

Penne in cremiger Pilzsauce  
Ratatouillegemüse mit Kartoffeln  
Blumenkohl und Broccoli mit dreierlei Käse

**Dessert**

Fruchtkorb  
Tiramisu

**Dazu**

Vollkornbrot, Butter

Pro Person

15,50 €

## *Biologisches Buffet*

**Bio-Buffet****Salate**

Sojasprossensalat mit Mandeln  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Zucchini - Paprikasalat  
Salatplatte mit Gurken und Schafskäse

**Suppe**

Maiscremesuppe

**Warme Gerichte**

Broccoliauflauf  
Wirsingröllchen mit Kräuterbutter und geschmolzenen Tomaten  
Putengeschnetzeltes in Pfeffersauce mit Wildreis

**Fisch / kalt**

Räucherfisch und Sprotten

**Dessert**

Käseauswahl  
Joghurt – Himbeerterrine mit Joghurt  
Frischer Obstsalat

**Dazu**

Vollkorn- Brotauswahl, Butter

Pro Person

23,00 €

*Internationales Buffet*

**Spanisch - Mexikanisches Buffet**

**Suppe**

Gazpacho oder  
Mexikanische Kartoffelsuppe

**Vorspeisen / kalt**

Hühnerbrust vom Grill pikant  
mariniert  
Eingelegte Oliven und Gemüse  
mit Thunfischstücken

**Warme Gerichte**

Schweinefilet gegrillt mit  
Ofengemüse  
Gebratene Fischwürfel in  
Knoblauchöl und Curryreis

**Salat**

Gemischter Salat mit Dressing  
Maissalat mit Lauchstreifen

**Dessert**

Obstsalat in der Melone

**Dazu**

Brot und Butter

Pro Person

21,20 €

**Asia-Buffet**

**Suppe**

Miso Suppe (Klare  
Hühnerbrühe mit Tofu,  
Gemüse und  
Sojabohnenpaste)

**Kalte Vorspeisen**

Glasnudelsalat mit Shrimps  
und Gemüse in  
Zitronenmarinade  
Eingelegtes Hähnchen mit  
Wasabi und Ingwer  
Muschelsalat mit Reis und  
Curry  
Puy Linsen (rote Linsen) mit  
Meeresfrüchten  
Süß- sauer marinierter  
Emperor

**Warme Gerichte**

Seelachsfilet in Kokos-  
Limonenschaum  
Putengeschnetzeltes mit  
Bambus  
in Curry- Koriandersauce  
Asiagemüse aus dem Wok,  
dazu Basmatireis

**Dessert**

Kokosreis mit Früchten  
Mandelpie & Vanillesauce

**Dazu**

Brot und Butter

Pro Person

26,00 €

## Buffet Milano

### Kalt

Schweinebraten mit Gemüse gefüllt  
Tomate, Mozzarella und Basilikum mit Balsamessig

### Warm

Mailänder Schnitzel von der Pute mit Pestospagetti

### Salat

Antipastivariation  
Bunter Nudelsalat  
Shrimpsalat

### Dessert

Obstsalat mit Maraschino  
Tiramisu

### Dazu

Chiabatta und Butter

Pro Person

21,40 €

## Italienisches Buffet

### Kalt

Vitello Tonato  
(Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce)  
Melone mit Schinken

### Warm

Lasagne aus dem Ofen  
Saltimbocca vom Schwein mit Gemüserisotto

### Salat

Marktfrische Salate mit Olivenöl  
Rindfleischsalat mit Basilikum  
Paprika al`olio

### Käse

Käseigel und Schmalz

### Dessert

Käsevariation  
Beeren Gazpacho mit Grappa

### Dazu

Chiabatta und Butter

Pro Person

21,40 €

## Spezial Buffet

## Gourmetbuffet

### Fleisch / warm

Rindermedaillons mit Trüffelsauce und Kartoffelgratin  
Putengeschnetzeltes in Pilzrahm

### Fleisch / kalt

Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland  
Truthahnbrust mit frischen Früchten

### Fisch / kalt

Räucherlachs, Graved Lachs  
Forelle, Krabben in Avocado Fischterrinen

## Buffet "Kochkultur"

### Vorspeisen / kalt

Kalbsmedaillons mit Kalbslebermousse  
Angus Hochrippe - rosa gebraten -  
Scampi Rosé in Pestocreame  
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

### Salate

Blattsalate mit Olivenöl und Zitrone  
Muscheln in Olivenvinaigrette  
Cocktail von Grönländer Crevetten  
Salat von feinen Böhnchen  
Waldorfsalat  
Tomaten mit Mozzarella und

**Salat**

Frische Blattsalate  
Tomaten und Mozzarella mit  
Basilikum  
Griechischer Bauernsalat,  
Gurkensalat

**Dessert**

Obstsalat mit Kirschwasser  
Mousse au chocolate  
Käseauswahl mit Früchten

**Dazu**

Brot und Butter

Basilikum  
Paprika al`olio

**Suppe**

Consommé mit  
Gemüsebrunoise

**Fisch**

Wildlachsfilet mit  
Krebsschwänzen in  
Rieslingschaum  
Zanderfilet in  
Wildkräutersauce

**Fleisch**

Schweinefilet mit Knoblauch -  
Pernodsauce und Basmatireis  
Entenbrust mit Orangen und  
grünem Pfeffer

**Käse**

Französisches Käsebrett

**Dessert**

Mousse au chocolate  
Tiramisu

**Dazu**

Brotauswahl, leicht gesalzene  
Butter

Pro Person

28,80 €

Pro Person

43,00 €

---

**Unser Spätsommerbuffet zum Spätsommerpreis****Vorspeisen**

Variation von Antipasti  
Bunter Spätsommersalat mit Kräutervinaigrette  
Honigmelone und Katenschinken

**Warme Gerichte**

Mariniertes Poulardenbrustfilet vom Grill  
mit Ofengemüse und Safranreis  
Pennnudeln in cremiger Pilzsauce

**Dessert**

Käseauswahl mit Trauben  
Mousse au chocolate

**Dazu**

Brotauswahl, Butter

Pro Person

15,50 €

## *Fingerfood - von der Hand in den Mund*

### **Variation 1**

Kräuterhackbällchen mit  
Tomatensalsa  
Frischkäse im Sprossenmantel  
Frühlingsrollen mit Asiasauce  
Gebackene Mozzarellasticks  
Hähnchenbrustspieß mit Curry  
Tomaten-Mozzarella Spieß mit  
Pesto

Pro Person 12,50 €

### **Variation 2**

Käsespieß mit Trauben  
Scampi im Tempurateig  
gebacken  
Gemüsestäbchen mit Dip  
Katenschinken und Melone  
Scharfer Fetakäse mit Brot  
Eingelegte Champignons

Pro Person 14,00 €

---

### **Variation 3**

Minikalbsrouladen  
Staudensellerie mit Gorgonzolacreme  
Matjestatar auf Pumpernickel und Apfel  
Lachstatar im Crepémantel  
Wachtelei mit Kaviar  
Zitronenkrabben im Tartlettkörbchen

## *Canapés*

Preise bleiben.....