

Regionales Buffet

Suppen:

(1x Suppe je Feier, in Terrinen am Tisch serviert)

- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- Hühnersuppe mit Eierstich, Nudeln und Spargel
- Fruchtige Tomatensuppe mit frischen Kräutern
- Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
- Brokkolirahmsuppe mit Croutons
- Steinpilzrahmsuppe mit frischer Kresse
- Möhren-Ingwer-Orangen-Suppe mit frischer Kresse

Salat nach Wahl:

(2x je Feier)

- Möhren-Orangen-Salat mit fr. Minze und gerösteten Walnüssen
- Bunter Saisonsalat mit Limonen-Dressing
- Chinakohlsalat mit Ananas, Orange und Sesam
- Kartoffelsalat in leichter Kräutermarinade
- Bunter Nudelsalat mit frischen Früchten
- Feldsalat mit Orangenfilets /Erdbeeren (saisonal),
Birnenspalten, gerösteten Mandeln an Himbeer-/Erdbeer-Vinaigrette

Hauptgerichte nach Wahl:

(1 Gericht für ca. 20 Personen auswählen)

Fleisch / Fisch:

- Schweinefilet
- Hähnchenbrustfilet
- Putengeschnetzeltes
- Schnitzel paniert vom Schwein oder von der Pute
- Rinderschmorbraten nach deutscher Tradition

- Schweinebraten nach deutscher Tradition
- Krustenbraten nach deutscher Tradition
- Fisch-Variation (z. B. Lachs, Zander)
- Lachsfilet überbacken auf frischem Blattspinat
- Wildgulasch
- Rinderrouladen nach deutscher Tradition

Saucen:

(Anzahl entsprechend zu Fleisch/Fisch)

- Rotweinbratensauce
- Zitronen-Weißwein-Sahne-Sauce
- Kräuter-Sahne-Sauce
- Tomaten-Kräuter-Sahne-Sauce
- Walnuss-/Haselnuss-Portwein-Sauce
- Wacholderbratensauce mit Preiselbeeren
- Champignon-Rahm-Sauce

Beilagen nach Wahl:

(1 x für ca. 15-20 Personen auswählen)

- Gemischte Bandnudeln
- Wildreis
- Kartoffelstampf mit „guter Butter“
- Butter-Spätzle
- Petersilienkartoffeln aus Bostel
- Kartoffelgratin

Beilagen Gemüse nach Wahl:

(1x für ca. 20-25 Personen)

- Buntes Gemüse (Blumenkohl, Fingermöhrrchen, Erbsen, Bohnen)
- Grüne Bohnen mit gerösteten Mandelblättchen

- Karotten-Kohlrabi-Gemüse in Vanillebutter
- Blumenkohl mit zerlassener brauner Butter
- Apfel-Rotkraut
- Rosenkohl mit Schinkenwürfelchen in Sahnesauce

Dessert nach Wahl:

(Ca. 2x pro Feier)

- Frischer Obstsalat mit Crème fraîche
- Marzipan-Mohn-Mousse an Himbeersauce
- Joghurt-Bombe
- Topfennockerl mit Früchten
- Mousse au chocolat mit angeschlagener Sahne
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonal) oder heißen Kirschen

Auswahl verschiedener Brotsorten inklusive

Der Preis pro Person beträgt 23 €

Mit folgenden Ergänzungen können Sie das Buffet auf Wunsch erweitern...

Vorspeisen (kalt):

- Gemischte Fischplatte (Lachsvariationen, Forellenfilet, Makrele,
- Matjes- oder Heringsspezialitäten, Krabbensalat) mit Dillsauce und
- Preiselbeerensahnemeerrettich

Preis pro Person zusätzlich 8 €

- Schweinefiletmedaillons auf Waldorfsalat

oder:

- Roastbeef Scheiben mit hausgemachter Remoulade

Preis pro Person zusätzlich 7 €

- Auswahl verschiedener Käsesorten mit frischem Obst

Preis pro Person zusätzlich 2,50 €