



Buffet Elbelandhaus

Vorspeisen

*Räucherfischvariationen
Hausschlachteplatte
(Bratwurst, Rotwurst, Leberwurst, Teewurst)
Käsevariationen an Weintrauben
Frischer Genuss bunter Salat der Saison mit zweierlei Dressings
Hausgemachter Geflügelsalat
Brot- und Brötchenkorb vom Hausbäcker und Butterteller*

Suppe

*Altmärker Hochzeitssuppe
oder
Champignonrahmsüppchen*

Hauptgänge

*Havelländer Zanderfilet auf Rahmspinat
Schweinefiletmedaillons, ummantelt mit Bacon in Calvadossoße
Gebratene Hähnchenbrust, gratiniert mit Tomate-Mozzarella
Gemüsevariationen (Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen)
Petersilienkartoffeln, Kroketten und Butterreis*

Dessert

*Fruchtcremevariationen
Obstplatte der Saison*

Preis pro Person 29,- €

(inkl. weiße und festliche Tischeindeckung)



Buffet Klosterberggarten

Vorspeisen

Räucherlachsplatte
Aufschnitt Platte nach Art des Hauses
(Schinken, Braten und Salami)
Käsevariationen an Weintrauben
Hausgemachter Geflügelsalat
Tomate-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
Frischer Genuss bunter Salat der Saison mit zweierlei Dressings
Brot- und Brötchenkorb vom Hausbäcker und Butterteller

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe

Hauptgänge

Havelländer Zanderfilet auf Rahmspinat
Bratenvariationen vom Rind und Schwein auf Bohnengemüse
Hähnchenroulade „Florenz“ gefüllt mit Spinat und Frischkäse
Ratatouille Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)
Petersilienkartoffeln und Butterreis

Dessert

Obstplatte der Saison
Fruchtcremevariationen

Preis pro Person 30,00 €

(inkl. weiße und festliche Tischeindeckung)



Buffet Mediterran

Vorspeisen

*Geräucherte Forellenfilets
Käsevariationen an Weintrauben
Tomate-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
Mediterrane Aufschnitt Platte
(Original italienische Mortadella, spanische Chorizzosalami und Serano Schinken)
Bauernsalat mit Feta und Oliven
Brot- und Brötchenkorb vom Hausbäcker und Butterteller*

Suppe

Italienische Minestrone

Hauptgänge

*Gebratenes Lachsfilet in einer Sesam-Kräuterkruste auf Pilzrisotto
Saltimbocca vom Schweinefilet
Hähnchenroulade „Florenz“ gefüllt mit Spinat und Frischkäse
Ratatouille Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)
Tagliatelle mit Rucolapesto
Rosmarinkartoffeln*

Dessert

*Tiramisu nach Art des Hauses
Crema Catalana*

Preis pro Person 33,00 €

(inkl. weiße und festliche Tischeindeckung)