



Buffet Klassik

Vorspeisen

Harzer Räucherfischvariationen
Aufschnittplatte nach Art des Hauses (Schinken, Braten, und Salami)
Käsevariationen aus nah und fern
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Brot vom Hausbäcker und Butterteller

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe
oder
Käsecremesuppe mit Croutons

Hauptgänge

Havelländer Zanderfilet auf Rahmspinat mit Reis
Bördeländer Krustenbraten an Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
Rahmgeschnetztes „Neustädter Art“ mit Spätzle

Dessert

Fruchtcremevariationen

*** Preis pro Person 25,- € ***



Buffet Klosterberggarten

Vorspeisen

Harzer Räucherfischvariationen
Aufschnittplatte nach Art des Hauses (Schinken, Braten, und Salami)
Käsevariationen aus nah und fern
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Gegrillte Hähnchenbrust auf Ananas-Feldsalat
Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
Hausgemachter Geflügelsalat oder Rindfleischsalat
Brot vom Hausbäcker und Butterteller

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe
oder
Käsecremesuppe mit Croutons

Hauptgänge

Havelländer Zanderfilet auf Rahmspinat mit Reis
Medaillons vom Schwein (ummantelt mit Bacon) in Calvadosrahmsoße
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse in dunkler, brauner Soße oder
Tomatensoße
Gemüsevariationen (Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Broccoli)
Kartoffeln und Kroketten

Dessert

Fruchtcremevariationen
Obstplatte

*** Preis pro Person 29,- € ***



Buffet Elbelandhaus

Vorspeisen

Harzer Räucherfischvariationen
Aufschnittplatte nach Art des Hauses (Schinken, Braten, und Salami)
Käsevariationen aus nah und fern
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Gegrillte Hähnchenbrust auf Ananas-Feldsalat
Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
Hausgemachter Geflügelsalat oder Rindfleischsalat
Halbe gefüllte Eier
Brot vom Hausbäcker und Butterteller

Suppe

Altmärker Hochzeitssuppe
oder
Käsecremesuppe mit Croutons

Hauptgänge

Gebratener Lachs auf Rahmspinat mit Reis
Gefüllter Schweinefiletbraten und bardierte Medaillons vom Schwein (ummantelt mit Bacon) in Calvadosrahmsoße
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse in dunkler, brauner Soße oder Tomatensoße
Rinderroulade gefüllt mit Gemüsejulienne in eigener Soße
Gemüsevariationen (Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Broccoli)
Kartoffelgratin und Krokette

Dessert

Tiramisu nach Art des Hauses
Fruchtcremevariationen
Obstplatte

*** Preis pro Person 33,- € ***



Buffet Mediterran

Vorspeisen

Harzer Räucherfischvariationen
Aufschnittplatte nach Art des Hauses (Schinken, Braten, und Salami)
Käsevariationen aus nah und fern
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Seranoschinken mit Honigmelone
Original italienische Mortadella und spanische Chorizzosalami
Antipasti von Gemüse
Apfel-Fenchelsalat mit Räucherlachs
Brot vom Hausbäcker und Butterteller

Suppe

Italienische Minestrone
oder
Knoblauchcremesuppe mit Garnelen

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet mit Sesam-Kräuterkruste und Risotto mit getrockneten Tomaten
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Ratatouille
Geschmorter Kalbsbraten in Orangen-Rosmarin-Soße
Hähnchenroulade Florenz gefüllt mit Spinat und Frischkäse
Gemüsevariationen (Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Broccoli)
Tagliatelle mit Rucolapesto und Rosmarin-Risolee-Kartoffeln

Dessert

Tiramisu nach Art des Hauses
Crema Catalana

*** Preis pro Person 36,- € ***