



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

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

oder

Champignonrahmsüppchen

Hauptgänge

Havelländer Zanderfilet auf Rahmspinat

Bratenvariationen vom Rind und Schwein auf Bohnengemüse

Putenroulade gefüllt mit Gemüse in Rahmsoße

Petersilienkartoffeln und Butterreis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 26,00 €
(inkl. weiße und festliche Tischeindeckung)



Buffet Mediterran

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets

Käsevariationen an Weintrauben

Tomate-Mozzarella Platte mit frischem Basilikum

Mediterrane Aufschnittplatte

(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)