

Suppe

*Niedersächsische Hochzeitssuppe
in Terrinen serviert
oder
Kartoffel-Lauchcreme mit Croutons*

Kalte Vorspeisen

*Marinierter Stangenspargel mit
gekochtem Schinken*

Gemüsesülze mit grüner Frankfurter Sauce

*Variation von Rauchedelfischen
mit Aal, Lachs, Forelle und Makrele*

Gebeizter Basilikumlachs mit Kartoffelrösti

Marinierte Büsumer Krabben mit Spargel

Rosagebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade

*Schinkenvariation vom Hirsch, Wildschwein und Reh
mit Preiselbeeren*

Warme Hauptgerichte

Schweinemedallions mit Rahmchampignons

Geschmortes vom Rehbock mit Rahmspitzkohl

Geschmortes vom Kalbstafelspitz in Spätburgundersauce

Boeuf bourgeoise mit Serviettenknödel

Gesottenes Rindertafelspitz mit Apfel- Meerrettichsauce

Krossgebratenes Zanderfilet auf Frühlingslauch

*als Beilagen setzen wir
Gemüsevariation, Kartoffelgratin, Kräuterspätzle
Salate*

Dessert

*Vanillemus mit Sommerfrüchten
marinierte Erdbeeren mit Vanillesahne
Eispyramide*

Büffet 1: € 29,90 pro Person
wie beschrieben mit 3 Hauptgerichten zur Auswahl

Büffet 2: € 27,90 pro Person
wie beschrieben ohne Krabben und Schinkenvariation mit 3 Hauptgerichten zur Auswahl

Büffet 3: € 25,90 pro Person
wie beschrieben ohne Krabben und Schinkenvariation mit 2 Hauptgerichten zur Auswahl