



Fitnessbuffet:

Kalte Speisen:

Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico,
Geflügelsalat,
Anti-Pastiauswahl,
Lachs mit Senf-Dilldressing,
Blattsalate mit 2erlei Dressing,
sizilianische Rolle,
Joghurt-Kräuter Terrine
Bauernbrot mit Kräuterquark

Warme Speisen:

Karotten-,Ingwer Süppchen,
Farfalle-Pasta mit Lachs-Kräutersauce,
Gemüsepfanne „Asia“ mit Hähnchenbrust und Wildreis,
Filet von Edelfischen auf einem Gemüsebett mit Weinschaum
und Petersilienkartoffeln

Dessert:

Joghurtmousse im Glas mit Beerensauce,
Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum im Glas,

€ 27,95 pro Person



Buffet „Rustica“

Kalte Speisen:

Variationen vom Räucherfisch (Forelle und Lachs) mit
Honig-Senf Dressing und Sahnemeerrettich,
Kartoffelspecksalat,
Minifrikadellen,
Katenschinkenplatte mit Mixed-Pickles,
Schinkensülze mit Remouladensauce,
„Sylter Heringstopf“
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter,

Warme Speisen:

Heidjer-Kartoffelsuppe mit Celler gekochter,
Glasierter Krustenbraten vom Schwein mit Schwarzbiersauce
und Rahm-Kartoffel-Lauchgratin,
Fischfilet auf Wurzelgemüse, Dillsauce und Butterreis,
Salzwiesenlammkeule an Wacholderrahm, Bohnengemüse
und Petersilienkartoffeln,

Dessert:

„Rote Grütze“ mit Vanillesauce,
Welfenspeise,
kleine Käseauswahl

Pro Person € 29,50



Festliches Buffet

Kalte Speisen:

Konfekt vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich,
Carpaccio mit Ruccola und geriebenem Hartkäse,
Vitello Tonato
Krabbencocktail,
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Warme Speisen:

„Garßener Hochzeitssuppe“,
Lachsschnitte auf Blattspinat
überbacken mit Sauce Hollandaise und Bandnudeln,
Roastbeef mit Sauce Bernaise und Gemüseauswahl,
Braten vom Milchferkel mit Champagnerkraut und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Salat von exotischen Früchten mit Maraschino im Glas,
„Schwarzwälder Kirsch“ im Glas,
Kleine Käseauswahl

Pro Person € 32,95



Buffet „Mediterran“

Kalte Speisen:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico,
Anti-Pasti Auswahl,
Schinken mit Melone,
Vitello Tonato,
Mediterrane Fischplatte mit Dorade, Scampis und Sardinen,
Cocktailsauce und Aioli,
Blattsalat mit Schafskäse und Dressing

Warme Speisen:

Italienische Gemüsesuppe „Minestrone“
Pasta al Arrabiata mit Tomate und Chili,
Saltimbocca von der Hähnchenbrust, Tomatensugo und Butterreis,
Fischfilet auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln,
Med. Schweinebraten auf Zucchini-Olivengemüse,

Dessert:

Tiramisu,
frische Früchte,
Panna-Cotta mit Himbeerspiegel im Glas

Pro Person € 29,95