

. Buffet .

≧ Sülzmeister - Buffet ≦

kalte Speisen

Bratheringe mit roten Zwiebeln^{A,D,J}
geräucherte Matjes mit Hausfrauensoße^{A,C,D,G,I,8}
geräucherter Schinken¹⁴
und hausmacher Wurstspezialitäten^{A,I,J}
dazu Zwiebelbrot^A und Apfeligriebenschmalz^A

Salate

Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate
Kräutervinaigrette^J
warmer Kartoffel - Gurkensalat
hausgemachter Nudelsalat^{A,C,G,I,J,8}

Suppe

Kartoffel-Selleriesuppe
mit krossen Speckwürfeln
^{G,I,8,14}

warme Speisen

ofenfrischer Kräuterbraten mit Zwiebelsoße^I
~~~  
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut<sup>G,I,J,8</sup>  
~~~  
Grützwurst mit Zwiebeln und Speck^A

Pellkartoffeln mit Kräuterquark^{A,CF,G,I,J,8}
gefüllte Kartoffeltaschen^{G, C}
Reibekuchen mit Apfelmus
Bratkartoffeln¹⁴

Dessert

Altländer „Rote Grütze“ mit Vanillesoße^{C,G,H,8}
Milchreis mit Zucker und Zimt^{G,8}
frischer Obstsalat

€26,50 pro Person

. Buffet .

≧ Lüneburger Heidebuffet ≦

kalte Speisen

Fischvariationen aus dem Lüneburger Land^D
geräucherte Forelle, Aal und Lachs, dazu Sahnemeerrettich^{G,8}
herzhaftes vom Landschlachter
Schnutenmett², Sauerfleisch¹, Rotwurst^{A,F,G,I,J,K,8}
und Leberwurst^{F,G,I,8}
Kasselerbraten¹⁴
milder Lachsschinken¹⁴ und Katenschinken¹⁴
Brotauswahl von der Landbäckerei mit Fassbutter^{A,C,G,8}

Salate

Auswahl feiner Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Variation von Rohkost und angemachten Salaten

Suppe

Lüneburger Hochzeitssuppe^{A,C,G,I,J,8}
- Rinderbrühe mit Fleischbällchen, Eierstich und Gemüse -

warme Speisen

Krustenbraten mit Dunkelbiersoße¹
~~~  
geräucherte Putenbrust mit Champignonrahmsauce<sup>G,I,8</sup>  
~~~  
gebratener Zander auf Zitronenbuttersoße^{A,C,D,G,8}
~~~  
Gemüse - Nudelaufbau  
  
frische Gemüse der Saison, Kartoffel-Lauchgratin<sup>G,8</sup>, Heidekartoffeln,  
Herzoginkartoffeln<sup>C,G,8</sup> und kleine Rösti<sup>C</sup>

### Dessert

verschiedene Crèmes und Moussevariationen  
Hamburger „Rote Grütze“ mit Vanillesoße<sup>C,G,H,8</sup>

**€36,00 pro Person**

### Käse

Internationales Käsebrett<sup>C,G,H,8</sup>

**€7,00 pro Person**

# . Buffet .

## ⇒ Fingerfood - Buffet ⇐

**hausgemachte Wraps**<sup>A,D,G,8</sup>  
mit Frischkäse, Rauke und gebeiztem Lachs

**Tomate – Mozzarella-Spieße**<sup>G,8</sup>  
mit Balsamico

**Antipasti-Spieße**  
mit Paprika, Zucchini und Champignons

**hausgemachtes Sauerfleisch**<sup>A,C,G,I,8</sup>  
mit Remoulade

**Matjeshappen**<sup>A,C,D,G,8</sup>  
mit Hausfrauensoße  
und Frühlingslauch

**Currywurst**  
mit scharfer Soße

**Mini-Frikadellen**<sup>A,C,G,I,J,8</sup>  
mit körnigem Senf

**Gemüesticks**<sup>A,C,F,G,J,8</sup>  
mit verschiedenen Dips

**Wan Tan Taschen**<sup>A,F,I,K</sup>  
mit Chilisoße

**Fruchtspieße**<sup>A,C,G,H,8</sup>

**Rote Grütze aus der Heide**<sup>A,C,G,K,8</sup>  
mit Vanillesoße

dazu frisches Baguette und kleine Party-Brötchen

**€22,50 pro Person**

# . Buffet .

## ≧ Italienisches Buffet ≦

### kalte Speisen

Parmaschinken<sup>14</sup> mit Melone  
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan<sup>G,8</sup>  
Vitello Tonnato<sup>A,C,F,G,8</sup>  
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Balsamico<sup>G,8</sup>  
Auswahl von Ciabatta Brot mit Frischkäse und gesalzener Fassbutter<sup>A1, A2, G</sup>

### Antipasti

gebratene Auberginen, marinierte Champignons  
süß – saure Zwiebeln, eingelegte Paprika,  
getrocknete Tomaten,  
Oliven und Peperoni – eingelegt mit Knoblauch und Kräutern,  
Artischockenherzen und gegrillte Zucchini

### Suppe

Minestrone<sup>A,C,I</sup>  
Tomatisierte italienische Gemüsesuppe

### warme Speisen

Rinderhüfte -rosa gebraten- mit Kräuterkruste<sup>A,G,8</sup> und Barolosöße<sup>l</sup>  
~~~  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust¹⁴ mit Salbeisöße^l
~~~  
gedünstete Lachsmedaillons mit Limettensoße und Gemüsestreifen<sup>D,G,I,8</sup>  
~~~  
gratinierter Brokkoli^{A,C,G,8}, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln, Kräuterrisotto^{G,I,8}
und Kartoffelgratin^{G,8}
~~~  
Zweierlei Pasta -am Buffet zubereitet –  
mit Basilikumsoße, Tomatensoße, gebratenen Spampi,  
Rucola und geriebenem Parmesan

### Dessert & Käse

Tiramisu<sup>A,C,G,8</sup>  
mediterraner Obstsalat  
Pannacotta<sup>G,8</sup> mit Fruchtmark  
Pistazieneis<sup>C,G,H,8</sup> mit Sabayone<sup>G</sup>

Italienische Käseauswahl<sup>G,H,I,8</sup>  
mit frischen Früchten

**€44,50 pro Person**

# . Buffet .

## ≧ Buffet Seminaris ≦

### kalte Speisen

Variation von Räucherfischen mit verschiedenen Dips <sup>A,C,D,G,I,J,8</sup>  
Matjes <sup>D</sup> und Bratheringe <sup>A,D,J</sup> mit roten Zwiebeln  
Büsumer Krabbensalat <sup>B,C,G,8</sup>  
Tafelspitzsülze und Roastbeef mit hausgemachter Remoulade <sup>A,C,G,I,8</sup>

### Salate

Thunfischsalat, Salat von Meeresfrüchten,  
Geflügelsalat, Rindfleischsalat  
frische, saisonale Blattsalate  
verschiedene Brötchen- und Brotsorten, Butter <sup>A,C,G,8</sup>

### Suppe

Hummerschaumsuppe <sup>B,G,I,8</sup>  
mit frischem Estragon und Weinbrand verfeinert

### Warme Speisen

gebratene Lachsseiten mit Kräuterkruste <sup>A,D,G,I,8</sup> und Champagnersoße <sup>D,G,I,8</sup>  
~~~  
ganzer Rindernacken -rosa gebraten- mit Sauce Béarnaise ^{A,C,G,I,8}
~~~  
saftiger Honigschinken in eigener Soße <sup>I,14</sup>  
~~~  
ofenfrische Enten -am Stück tranchiert- mit Orangensoße ^I

Kartoffelgratin ^{G,8}, Butterspätzle ^{A,C,G,8} und Krokette ^{A,C},
Apfelrotkohl, Speckbohnen ¹⁴ und frische Gemüse der Saison

Dessert

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
marmoriertes Schokoladenmousse mit Fruchtmark
Bayrisch' Crème mit frischen Früchten

Käseauswahl vom Brett

€49,50 pro Person