

Buffet „Niedersachsen“

Preis pro Person € 43,50

warm:

Lauchcremesuppe
mit Kräutercroûtons

Rosa gebratene Rinderhüfte
mit Sauce Aberdeen
Romanesco und Heidekartoffeln

kalt:

Wildpalette „Hubertus“

mit rosa gebratener Hirschkalbskeule, Hasenfilets
und Trauben – Speckgarnitur, auf Waldorfsalat
und Sauce Cumberland

- als Schauplatte-

Schinkenbrett „Gutsherren Art“
eine Variation von Schinkenspezialitäten
mit Melonenspalten und Essiggemüsen

Fisherman's Dream

pochierter Lachs am Stück, geräucherter Fjordlachs,
marinierter Graved Lachs,
wacholdergeräucherte Forellenfilets
dazu Sahnemeerrettich,
Sauce Lindengoe und Himbeersahne

- als Schauplatte-

Argentinischer Rindfleischsalat
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Erbsen
in feurigem Tomatendressing

Bauernsalat „Hellas“
mit Schafskäse, Oliven, Tomaten und Paprika

Heringshappen „Jütland“
in feiner Kräutermarinade

Käsebrett „Europa“
mit frischen Früchten garniert

Großer Bäckerkorb
mit Butter und Schmalz

Obstkorb „Bunter Garten“

Dessert:

Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

Vanillecreme
mit gebundenen Früchten