



Menü 1

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Rinderbraten, Kasslerbraten und
Putensteaks mit geschmorten Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne

27,90 € pro Person

Menü 2

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

gebratene Barbarie Entenbrust und Schweinefilet
im Ganzen gebraten dazu erlesene Pilze,
Bratensauce und Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison, Apfelrotkohl
mit Salzkartoffeln und Kroketten

zweierlei Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten

31,50 € pro Person



Menü 3

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Schweinefilet im Ganzen gebraten
und Putensteaks mit erlesenen Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Kroketten

Rote Waldgrütze mit Vanillesoße

27,90 € pro Person

Menü 4

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
(In Tasse Serviert)

Schweinefilet im Ganzen gebraten,
gebratene Entenbrust
und Putensteaks,
mit geschmorten Wiesenpilzen,
Entensauce, Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte und Rotkohl,
Salzkartoffeln und Kroketten

Vanille und Schokoladeneis
an Obstsalat mit Sabayon

32,00€ pro Person



Menü 7

Champignonsuppe
mit Sahnehäubchen

Wildplatte

Rehrücken im Ganzen gebraten,
Gänsebrust und Gänsekeulen dazu geschmorte Waldpilze,
Sauce Hollandaise und Wacholderbeersauce,
mit gefüllten Preiselbeerbirnen, Rotkohl und Gemüseplatte,
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne

Preis auf Anfrage

Menü 8

(Nur zur Pfifferlingszeit)

Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehäubchen
und Croutons

Schweinfilet Medaillons und Rumpsteaks mit sautierten
Speck-Pfifferlingen, Grilltomaten, Bratensoße,
Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln, Rösti
und erlesene Gemüseplatte

Vanille und Schokoladeneis
an Obstsalat mit Sabayon

37,50 € pro Person



Rustikales Büffet

Büffetvorschlag ab 25 Personen

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot, Partybrötchen
Räucherlachs mit einer Honigsenf-sauce,
Forellenfilets und Matjesfilets,
Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken,
Partyfrikadellen
Eier aus garniert mit Remouladensauce,
Bauernsalat, Krautsalat, Gurkensalat
und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl
dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bartkartoffeln
Hähnchenschenkel
gebratene Putensteaks mit Sauce Hollandaise
gratinierte Sahnekartoffeln
Kroketten
geschmorte Champignons
erlesene Gemüseplatte

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanilleeis
mit heißen Kirschen
Schlagsahne
Käseplatte

29,50 € pro Person

Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00 €
Nordseekrabben pro Person	3,00 €
Räucheraal pro Person	3,00 €



Schlemmerbüffet ab 25 Personen

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot und Partybrötchen
Forelle, Matjes, Stremellachs
und Räucherlachs mit Honig-Senfsauce,
Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken
Partyfrikadellen
Eier ausgarniert mit Remouladensauce
Bauernsalat, Gurkensalat, Krautsalat
und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl
dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bratkartoffeln
gebratene Entenbrust
gebratene Putensteaks mit Sauce Hollandaise
gratinierte Sahnkartoffeln
Kroketten
geschmorte Champignons
und erlesene Gemüseplatte

Dessert

Mousse au Chocolate
Vanilleeis
mit heißen Kirschen
Himbeerbaiser
Schlagsahne
Käseplatte

Preis pro Person 33,50 €

Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00€
Nordseekrabben pro Person	3,00€
Räucheraal pro Person	3,00€