

Büfets & Platten

Kaltes Büfett (ab 15 Personen – feiner Braten, kleine Fleischstücke, Schinken, Käsevariation, gefüllte Eier, edler Räucherfisch, verschiedene Salate, Butter, Brotkorb, Dessert)

Bauernplatte (Wurst, Schinken, Käse, Gehacktes) ab 8 Personen

gemischte Platte (feiner Braten- und Schinkenaufschnitt)

Schinkenplatte (feiner Schinkenaufschnitt)

Schlemmerplatte (Filetschnitzel, Buletten, Mandelbröstchen, Hähnchenkeulchen garniert mit Früchten) ab 4 Personen

Fischplatte (mit edlem Räucherfisch und Gambas)

Fischplatte-pikant (Matjesfilet, Rollmops, pikante Häppchen)

Anti Pasti Teller (Gefüllte Pilze, Peperoni, Tomaten)

Birnen mit Ziegenkäse überbacken

Käseplatte (verschiedene Käsesorten garniert mit Früchten) ab 5 Personen

Mozarellaplatte mit Tomaten und Basilikum

Cocktailhäppchen (mit feinem Braten, Schinken und Käse)

Lachscanapes

Schaustück „Hubertus“ vom Rehrücken

Schaustück „Auenwald“ vom Wildscheintrücken

Schaustück „Helgoland“ vom Hummer



Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Schweinefilet „Florentiner Art“ im Blätterteigmantel

Filetsteak „Hawaii“ (Schweinefiletsteak, Ananas, Käsesoße überbacken)

gratinierter Filet auf Gemüsebett in Burgundersoße

Schnitzel-Jäger Topf (Schweinefiletsteak, Champignons, Frühlingszwiebeln, Käsesoße überbacken)

Hubertuspfanne (Schweinefleisch, Pilze, Sahnesoße)

Schnitzelpfanne (Filetschnitzel auf Champignon-Porreeauflauf)

Zigeunerpfanne (Schweinefiletsteak in Letschosoße)

zarte Hähnchenbrust in Curry-Pfirsichsoße

Hähnchenbrustfilet auf Spinatnudeln an Gorgonzolasoße

Hähnchenbrustfilet in Tomaten – Mozarellasoße

Frikassee „Hausfrauenart“ mit Fleurons

Lachsfilet „Malta“ an Gemüsebandnudeln

Pangasiusfilet im Schinkenmantel an Gemüsereis

Krustenbraten (Schweinekamm in Kräuterkruste)

Bierbraten (Schweinekamm an Biersoße)

Lammkeule „Provence“



Kasselerbraten auf Ananaskraut

Kasseler im Brotteig

Kasselertaschen (Kasseler mit Ananas im Blätterteigmantel)

Wildschweinbraten „Diebziger Busch“

Sauerbraten vom Reh

Spanferkelkeule / Spanferkelrollbraten

Grillhaxen (kleine Schweinehaxe in würziger Soße)

gefüllter Nackenbraten mit Gemüsefüllung

gefüllte Champignons mit Käsesoße überbacken

Würzfleisch „Art des Hauses“ (Ragout von der Schweinekeule)

Schlemmerplatte (Filetschnitzel, Buletten, Mandelbrüstchen, Keulchen auf Gemüsebett)

Beilagen

Apfelrotkohl

Ananaskraut

Cremechampignons

Kaisergemüse

Gemüsegratin

Kartoffelsalat (warm)



Mediterranes Nudelgratin

Spätzle

Klöße

Pilz-Kartoffelpfanne

Wirsing-Nudeln

Spinat-Nudeln

Weiterhin empfehlen wir Ihnen

Gefüllte Eier

Gehacktes

Verschiedene Salate

Zungensalat

Herrensalat

Geflügelsalat

Nudelsalat

Kassellersalat

Schwedischen Lachssalat

Krabbensalat

Lachssalat mit Porreestreifen



Hirtensalat

Brotkörbe (verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Baguette)

Obstschalen (verschiedene Obstsorten und exotische Früchte)

Oder eine kräftige Suppe oder Eintopf

Kesselgulasch

Erbseneintopf

Hochzeitssuppe

Gulaschsuppe

Broccoli-Schinkensuppe

Soljanka

Tomatencremsuppe

Ochsenschwanzsuppe

Waldpilzsuppe

Und zum Abschluss ein Dessert

Obstsalat

Moccacreme

Fruchtdessert „Sommertraum“

Mousse au chocolat

