

## **Buffet Nr. I (kalt-warm)**

### **Der „Klassiker“**

#### **Warmanteile:**

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomaten-, Hühner-, Wildsuppe oder Soljanka
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüsegratin
- Prager-Schinken (gepökelttes Schweinefleisch im Brotteig gebacken)
- Hähnchenkeulen, Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken und kleine Bouletten

#### **Salate:**

- Caesar Salad
- Tomate-Mozzarella
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

#### **Kaltanteile:**

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Bratenplatte bestehend aus Schweinebraten, Kasseler, Hackepeter, Kochschinken, Nusschinken, Lachsschinken und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Essig und Öl
- Obsttagere, sowie ein umfangreiches Brotsortiment

#### **Süßspeisen**

- rote Grütze
- Zitronen-, Schoko-, oder Erdbeercreme

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 28,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

---

#### **Erweiterungsmöglichkeiten:**

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

**Preis pro Person mit Erweiterung: 32,00 €**

Dieses Angebot können wir erst ab 20 Personen realisieren.  
Bei kleinerer Personenanzahl bitten wir um gesonderte Absprache.



## Buffet Nr. II

### Das „Rustikale“

Vorschlag für ein rustikales Buffet mit wahlweise Wildschwein, Spanferkel, Kalbskeule oder Lamm vom Hausgrill auf der Seeterrasse.

#### Gemischte Platten:

- gemischte Bratenplatte, Schwein, Kassler
- gemischte Käseplatte, Hart- und Weichkäsesortiment
- gemischte Räucherfischplatte, Aal, Lachs, Forelle und Kaviareier

#### Salate:

- Obst und Gemüsesalate: z. B. grüne Bohnen, Tomaten-Mozzarella, Gurken und Mixed Pickles, Senfgurken, Gewürzgurken
- frischer Salat zum Zusammenstellen mit Essig und Öl
- mediterrane Gemüseplatte
- Brotsortiment

#### Warme Beilage (nach Absprache):

- Sauerkraut, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Buttermöhrrchen, Butterbohnen bzw. Blumenkohl
- Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Nudeln bzw. Salzkartoffeln

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 36,00 €**

Dieses Angebot gilt erst ab 40 Personen.



Heiraten  
in idyllischer  
Umgebung.

## **Buffet Nr. III (kalt-warm)**

### **Das „Gutbürgerliche“**

#### **Warmanteile:**

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka und andere
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüse-Gratin
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

#### **Salate:**

- Caesar Salad
- Thunfischsalat mit frischem Salat und Ei
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

#### **Kaltanteile:**

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Nusschinken, Schinkenspeck und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obstetagere

#### **Süßspeisen**

- rote Grütze
- Zitronen- oder Erdbeercreme

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 28,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

---

#### **Erweiterungsmöglichkeiten:**

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

**Preis pro Person mit Erweiterung: 32,00 €**

## Buffet Nr. IV „Brunch“

### Getränke und Kuchen (servieren wir anteilig):

- Orangensaft, Wasser, Kaffee oder Tee
- Blechkuchen

### Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka u. a.
- gedünstetes Zanderfilet in Zitronenbuttersoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
- gebratenes Schweinefiletsteak in Steinpilzrahm mit Kartoffelkroketten
- Wildbraten mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Klößen
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

### Salate:

- Caesar Salad
- Thunfischsalat
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

### Kaltanteile:

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Lachsschinken, Putenbrust und Serrano-Schinken
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obsttagere

### Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen- oder Erdbeercreme

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 33,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

---

### Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

**Preis pro Person mit Erweiterung: 38,00 €**



## Buffet Nr. V

### Das „Mediterrane“

#### Warmanteile:

- Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Gazpacho, Ministrone, Fischtopf
- Ratatouille
- Putensteaks mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Schweinebraten mit provenzalischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln
- Paella nach Wahl (Fleisch oder Fisch)
- Fleischbällchen in Tomatensoße
- Pasta nach Wahl (Bolognese, Carbonara, Aglio e oli)
- Saltimbocca vom Schweinefilet
- Miesmuscheltopf im Weißwein-Knoblauch-Sud
- saisonaler Mittelmeerfisch in mediterraner Soße

#### Salate & Kaltanteile:

- griechischer Salat, Toskanischer Rucolasalat, Andalusischer Geflügelsalat, Salat Caprese, Thunfischsalat
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Aufschnittplatte mit mediterranen Wurst-, Schinken-, und Käsespezialitäten

#### Süßspeisen

- Tiramisu
- Creme Catalan
- Panna Cotta mit Beeren-Minz-Kompott

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 33,50 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

---

#### Erweiterungsmöglichkeiten:

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

**Preis pro Person mit Erweiterung: 38,00 €**



## Buffet Nr. VI

### Das „Edle“

Zum Einstieg servieren wir ein ein Glas Champagner Perrier Jouet Grand Brut

#### Warmanteile:

- Suppe zu Ihrer Auswahl: Steinpilzschäumchen, Maronencreme, Bärlauchsüppchen

#### Kaltanteile:

- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- Gänsestopfleber mit Mangochutney
- Räucherfischplatte
- Austern auf Eis
- italienischer Schinken mit Crissinis
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot

#### Warmanteile:

- Ochsenbäckchen mit bunten Estragonrübchen und Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Schottischer Lachs auf Gemüsebett und dazu duftender Basmatireis
- Lammfilet mit Speckbohnenbündchen und mediterranem Kartoffelstampf
- Garnelen in Knoblauchöl
- Badierte Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

#### Süßspeisen

- Mascarponecreme mit frischem Obst
- Ziegenkäsemousse mit Bären-Minz-Kompott
- Mousse au chocolate mit Chiliespuma

**Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 65,00 €**

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

