

## Scheunenbuffet

### Kalte Leckereien

- \*Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- \*Matjes Hausfrauen Art mit Schmand, Gurken und Zwiebeln
  - \*Landschinken mit Melone
  - \*Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
  - \*Rustikale Käseauswahl
  - \*Gartensalat mit Hausdressing
  - \*Bauernbrot und Butter

### Aus dem Suppentopf geschöpft oder im Vorfeld serviert

- \*Lauchcremesuppe

### Warme Köstlichkeiten

- \*Geschmorte Rinderbug Madeirasoße und
- \*Sous-Vide gegarte Schweinelende Thymianjus
  - \*Gebratenes Seehechtfilet Senfsoße
  - marktfrische Gemüseauswahl
  - Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

### Dessert in kleinen Gläsern

- \*Mousse au chocolat
- von Zartbitter- und weißer Schokolade

**Buffetpreis pro Person € 54,00**

## Locker & Leicht



### Kalte Leckereien

- \* Rindercarpaccio mit Rucola-Salat und Parmesanspäne
  - \* Mediterrane Fischvariation
  - \* Luftgetrockneter Schinken mit Melone
  - \* Antipasti-Variation:  
gebratene Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven,  
marinierte Cocktailtomaten, Aubergine mit Gorgonzola überbacken
  - \* Avocado-Mango-Salat mit mariniertem Feta
  - \* Ciabatta mit Salz- und Liebstöckelbutter

### Aus dem Suppentopf geschöpft oder im Vorfeld serviert

- \* Strauchtomatensuppe

### Warme Köstlichkeiten

- \* Tranchen vom Schweinefilet im Pfeffermantel  
mit Portweinjus
  - \* Piccata Milanese von der Poularde
- \* Gebratene Lachsforelle mit Kräutern der Provence  
Zuckerschoten-Möhrengemüse Grillgemüse Edamame  
Rosmarinkartoffeln Gemüse-Bulgur

### Dessert in kleinen Gläsern

- \* Erdbeer-Tiramisu
- \* Mousse au chocolat von Zerbitterschokolade

**Buffetpreis pro Person € 64,00**

# Unser Klassiker



## Kalte Leckereien

- \*Fischauswahl mit Rauchlachs  
geräucherter Forelle und Garnelen
- \*Schinkenbrett mit Honigmelone
- \*Mozzarella auf Tomatencarpaccio  
\*Caesar Salat mit Croutons  
Cocktailtomaten und Parmesanspäne
- \*Rote Beete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse  
\*Käseauswahl mit Feigensenf
- \*Baguette mit Salz- und Liebstöcklbutter

## Aus dem Suppentopf geschöpft oder im Vorfeld serviert

- \*Gifhorner Hochzeitssuppe  
Kraftbrühe mit Eierstich Klößchen Spargel und Suppennudeln

## Warme Köstlichkeiten

- \*Niedrig gegartes argentinisches Roastbeef
- \*Gebackene Entenbrust mit Honigjus
- \*Gebratene Meerbarbe  
grüne Pfefferbohnen Brokkoliröschen Gemüsecurry  
Schupfnudeln Kräuterreis

## Süßer Abschluß in kleinen Gläsern

- \* Schwarzwälder Kirschcreme
- \* Joghurtcreme mit Apfelkompott und Granola

**Buffetpreis pro Person € 68,00**