

2019

0531/376808

Partyservice

*

Buffets:

ab 15 Personen

„Braunschweiger Buffet“

*

Warmer Teil

Braunschweiger Mummebraten

Schweinebraten in Mumme und Gewürzen mariniert, mit Suppengemüse geschmort.
Weinsauerkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree von Heidekartoffeln
mit Butter und Rahm.

Kalter Teil

„Braunschweiger Wurstmolle“ Frischwurstspezialitäten mit
Gewürzgurke, Tomatenecken und Senf.

*

Eingelegtes Zwiebelfleisch, würzig und deftig

*

Braunschweiger Kartoffelsalat

*

Schinkenmett mit Zwiebeln und Pfeffer

*

Harzer Käse, eingelegt mit Zwiebeln, Essig, Öl und Gewürzen

*

Brot – und Brötchenkorb, Butter

a Person 17,00 €

2019

0531/376808

Partyservice

*

Buffets:

ab 15 Personen

„italienisches Buffet“

*

Warmer Teil

Piccata Milanaise

Putenmedaillons in einer Parmesan – Eihülle gebraten
und angerichtet auf Tomatenspaghetti

*

Lasagne von Rindfleisch und Gemüse, mit Käsesoße gebacken

Kalter Teil

Tomate – Mozzarella, mariniert mit Balsamico, feinstem Olivenöl
Gewürzen und Kräutern

*

„Anti Pasti“ gegrilltes Gemüse von Auberginen, Zucchini, Paprika
Champignons, Schalotten und Oliven

*

„Vitello Tonato“ rosa gebratenes Kalbfleisch mit einer Soße von
Thunfisch, pürierten Kapern, Gewürzen und feinstem Olivenöl

*

Parma Schinken, hauch dünn geschnitten, mit Melonenschiffchen

*

Fischfilets in Olivenöl gebraten, eingelegt in Balsamico, Kräutern,
Gewürzen und feinstem kaltgepresstem Olivenöl

*

italienische Käsespezialitäten

*

Brot – Ciabatta und Brötchenkorb, Butter

a Person 24,00 €

2019

0531/376808

Partyservice

*

Buffets:

ab 15 Personen

„französisches Buffet“

*

Warmer Teil

„Coq au Vin“ Hühnchenbrustfilet in Wein geschmort mit Wurzelgemüse
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*

„Cassoulet“ Weißer Bohneneintopf mit Eisbein, Gänsekeule
Rippenspeck, Kochwurst, Suppengrün, Tomaten, Kräuter und Gewürze.

Kalter Teil

Crêpes Röllchen mit Frischkäse und Räucherlachs

*

Gegrillte Auberginenröllchen mit Fetakäse in Olivenöldressing mariniert

*

Gegrillte Paprika in Tomaten – Chili – Balsamico Sud

*

Bruschetta mit frischem Lachstatar

*

Garnelenspieß auf mariniertem Fenchelsalat

*

Salat von roten Linsen

*

französische Käsespezialitäten

*

Brot – Baguette und Brötchenkorb, Butter

a Person 28,00 €

2019

0531/376808

Partyservice

*

Buffets:

ab 15 Personen

„Schweizer Buffet“

*

Warmer Teil

Käse – Lauchsuppe mit Bratenmett
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons Züricher Art
Butterspätzle

Kalter Teil

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Zitrone

*

Hähnchen Brustfilet auf Raukensalat
mit Haselnüssen und Nussöl

*

Schweinefilets im Speckmantel gegrillt, garniert
mit Leberfarce und eingelegten Datteln

*

Gegrillte Auberginenröllchen mit Frischkäse Füllung

*

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten am Spieß mariniert

*

Schweizer Rauchschinken Spezialitäten

*

Käsevariation aus den Schweizer Bergen

*

Brot – und Brötchenkorb, Butter

a Person 21,00 €

2019

0531/376808

Partyservice

*

Buffets:

ab 15 Personen

„Lüneburger Buffet“

*

Warmer Teil

Heidschnuckenbraten
in einer Kräutersoße mit frischen Gemüstreifen
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Kalter Teil

Katenrauschschinken vom Holsteiner Mastschwein

*

Eierplatte mit Kräuterremoulade

*

Hähnchenbrust und Keule
auf mariniertem Raukesalat

*

mild eingelegte Matjes – Dillhappen mit Hausfrauensoße
aus Schmand, Zwiebeln, Gewürzgurke und Apfel

*

Nordische Käsevariationen

*

Brot – und Brötchenkorb, Butter

a Person 22,00 €