

Handwerker Buffet

ab 15 Personen

Pro Person 12,50 €

Gemischtes Käsebrett,
gemischte Schinkenplatte,
Schlachtemolle,
Mett mit Zwiebeln,
Heringssalat,
gem. Brotkorb, Butter und Brötchen.

Niedersachsen Buffet

ab 15 Personen

Pro Person 22,90 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe,
gemischte Käseplatte,
gemischte Schinkenplatte,
gemischte Fischplatte mit Forelle, Matjes und Makrele,
Sahnemeerrettich,
Mett mit Zwiebeln,
Sauerfleisch mit Remoulade,
Krautsalat, Bohnensalat, Gurkensalat,
Spießbraten,
Bratkartoffeln,
Gemischter Brotkorb und Butter,
Butterkuchen,
rote Grütze mit Vanillesoße.

Mediterranes Bufffet

ab 15 Personen

Pro Person 25,90 €

Gemischte Anti-Pasti Platte (eingelegte, gegrillte Gemüse)
Lasagne Bolognese oder Nudel-Broccoligratin,
Putenbrustfilet nach Art von Vitello Tonato,
gemischte Käseplatte mit mediterranen Käsespezialitäten,
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken,
Salamisegel,
Salat von Meeresfrüchten,
kleine Rinderrouladen mit Mozzarella gefüllt,
gemischtes Weißbrot und Butter,
Panna Cotta mit Fruchtsoße.

Internationales Buffet

ab 15 Personen

Pro Person 25,20 €

Mediterrane Anti-Pasti Platte,
nordische Fischplatte mit Lachsspezialitäten , Forelle und Hering,
internationale Käsespezialitäten mit Obst,
Kochschinken mit Olivenöl und Peccorinospänen,
geräucherter. Schinken mit Rettich und Radischen.
Burgunderschinkenwaller im Rießlingsud,
Burgundersoße auf Wurzelgemüse,
Sauerkraut oder Petersilienkartoffeln,
Kleines Salatbuffet,
Topfenpalatschinken,
asiat. Reiscreme mit Mangomus,
Gemischter Brotkorb, Butter und Brötchen.

Klassisches Buffet

ab 15 Personen

Pro Person 20,00 €

Gemischte Käseplatte,
gemischte Fischplatte,
gemischte Schinkenplatte,
gemischte Bratenplatte,
kleine gemischte Wurstplatte,
Gemischtes Salatbuffet,
gemischter Brotkorb, Butter und Brötchen.