

Stellen Sie sich ihr eigenes Buffet zusammen

Buffet - Komponenten

Salate

Verschiedene Angemachte Salate in Essig und Öl
sowie in Joghurtdressing

Frische Blattsalate mit Dressings

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Rotkrautsalat mit Nüssen

Gurkensalat

Salzgurken aus dem Fass

Deftiger Wurstsalat mit Essiggemüse

Tomaten-Mozarella-Platte mit Basilikum

Bauernsalat mit Schafskäse

Fischvorspeisen

Große Steinhuder-Rauchfischplatte

Kleine Steinhuder Rauchfischplatte

Hausgebeizter Lachs

Räucherlachs

Crevettencocktail mit Salatgurke und Dill

Ganzer pochiertes Lachs mit Kirschtomaten und
frischen Kräutern

Kleine Matjespartyroller

Fleischvorspeisen

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem
Schinken

Gebratene Mettbällchen mit Senf

Marinierte Hähnchenflügel mit Curry-Dip

Gebackener Blumenkohl mit Schnittlauch-Dip

Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten garniert

Marinierte Rinderbrust mit Tomaten-Kräuter-
Vinigrette

Kross gebratene Hähnchenkeulen mit
Essiggemüse

Hannöversches Sauerfleisch mit Gurken und
Zwiebeln

Bratenplatte mit Schinken, Roastbeef,
Kasslerbraten und Remouladensauce

Buffetsuppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Champagner-Senfrahmsuppe

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck

Klare Erbsenconsomme mit frischen Kräutern

Vegetarische Hauptgänge

Nudel-Spinat-Gratin

Gemüselasagne

Buffethauptgänge

im ganzem gebratene Putenbrust mit
Rosmarinjus, frischem Marktgemüse und
Kartoffelgratin

Spanferkel aus dem Ofen mit Altbierjus und
Sauerkraut, Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Rinderfilet Wellington mit Portweinjus, frischem
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Kasslerrücken im Brotteig gebacken mit
Kümmelkraut und Sahnkartoffeln

Maishähnchenbrust an Rosmarinjus mit frischem
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Knuspriger Schweinebraten mit Rotkohl und
Kartoffelklöße

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert
Kartoffelklöße und Kümmelkraut

Fischhauptgänge

Lachsfilet auf Gemüse, mit Noilly-Prat-Soße und
Basmati-Reis

Dessert

Frischer Obstsalat

Frischer Obstsalat mit Vanillesoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au chocolat

Hannöversche Welfenspeise

Ofenfrischer Apfelstrudel

Grießflammerie mit Variationen von der Pflaume

Limonen-Joghurt-Creme

Käse

Große Käseplatte mit deutschen Käse

Kleine Käseplatte mit deutschen Käse

Große Käseplatte mit internationalen Käse

Kleine Käseplatte mit internationalen Käse

Mitternachts-Speisen

in Kombination mit einem Buffet

1.

Mini-Currywurst mit Baguettebrot und Röstzwiebeln
pro Person 3,80 €

2.

Hot Dog mit dänischen Gurken, Röstzwiebeln, Snacksobe,
Ketchup und Senf
pro Person 3,50 €

3.

Mini-Gyrostasche mit Zaziki und Krautsalat
pro Person 3,80 €

4.

Hamburger oder Cheeseburger mit Tomaten, Gurken,
pro Person 2,50 €

5.

Chili con Carne mit Baguette
pro Person 3,20 €

	Pro Liter
Blumenkohlcreme mit Currycroutons	6,20 €
Brokkollicremesüppchen	6,20 €
Käsecreme mit Mett	7,20 €
Chilli con Carne	6,50 €
Hochzeitssuppe mit Einlage	6,50 €
Lauchcremesuppe mit gerösteten Schinkenstreif	6,50 €
Gemüseeeintopf mit Mettenden	6,50 €
Linseneintopf mit Würstchen	6,50 €
Erbseeeintopf mit Würstchen	6,50 €
Karotten-Kokoscreme mit Karottenchips	6,50 €
Tomaten-Basilikumsüppchen	6,50 €
Kartoffelcemesuppe	6,50 €
Kesselcurrywurst mit Baguette	7,00 €

Lunch

Warme Gerichte

Die nachfolgenden Gerichte bieten wir Ihnen ab 10 Portionen an.
Die Speisen werden angerichtet in Gastroeinsätzen und in entsprechenden
Rechauds warm gehalten.

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in Sahnesauce
dazu Butter-Spätzle
Portion 8,50 €

Medaillons vom Schweinefilet gratiniert mit Gorgonzolasauce,
Blattspinat mit glacierten Zwiebeln und Reis
Portion 12,00 €

Schweinefilet mit grünem Pfefferrahm
Pariser Möhrchen, Erbsen und Schupfnudeln
Portion 12,00 €

Saltim bocca vom Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken
in Pilz- Marsalasaucе und Gemüse Gnocchi
Portion 14,50 €

Involtini vom Kalb - kleine gefüllte Rouladen
mit Parmaschinken, Blattspinat und Mozzarella - in Tomaten Kräutersauce
Kartoffelgratin und Brokkoliröschen
Portion 14,50 €

Bouef a la Mode – geschmorter Rinderbraten in Rotwein
Marktgemüse und gebackene Drillinge
Portion 11,50 €

Gefüllte Rinderroulade – Hausfrauen Art
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Portion 9,50 €

Rinder – Filetspitzen – Stroganoff
mit Champignons, Rote Beete- und Gurkenstreifen, Schmand
und Reis
Portion 15,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Bouillion - Kartoffeln und grüne Bohnen
Portion 10,50 €

Geschnetzeltes von der Pute
mit Champignons in Sahnesauce dazu Butter-Spätzle
Portion 9,50 €

Gratinierte Hähnchenbrustfilets mit Pilzen und Paprika
in Sauce Choron dazu Butternudeln
Portion 10,00 €

Hähnchenbrustfilet in Orangen-Senfsauce
mit Erbsen, Möhrchen und Butternudeln
Portion 10,00 €

Hähnchenbrustfilet - Pariser Art - in Eihülle gebacken
mit Maisgemüse und Tomatenspaghetti
Portion 10,00 €

Hähnchenroulade - Florentine
gefüllt mit Blattspinat und Käse in Zitronensauce
mit Risí-Bísí-Reís
Portion 10,00 €

Sanft gebratene Maispoularde dazu leichte Pilzsauce,
Brokkoli mit Mandelbutter mit Käse gratinierte Kartoffeln
Portion 13,50 €

Kabeljau Lions mit Dijon-Senfsauce mit Tomaten-Zucchini-Gemüse
und Röstkartoffeln
Portion 10,50 €

Lachsmedaillons in Rieslingsauce mit Lauchgemüse und Reís
Portion 10,50 €

Lachsfilet in Zitronensauce mit Gemüsestreifen
und Basmatireís
Portion 10,50 €

Saltim bocca vom Seeteufelfilet
mit Estragonsauce, gebratener Grüner Spargel und Kartoffeltaler
Portion 16,50 €

Spießbraten an Zwiebelsoße mit Speckkraut und Rosmarinkartoffeln
Portion 9,50 €

Schweinefilet auf Pilz-Lauchgemüse mit Kroketten und Gemüseauswahl
Portion 13,50 €

Putengeschmetzeltes mit tomatisierten Spätzlen und Salatauswahl
Portion 9,50 €

Lachsfilet auf Spinatsockel an Hummerschaum und Basmatireis
Portion 11,50 €

Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und Preiselbeersöße
Rotkohl, Rosenkohl und Kroketten
Portion 16,50 €

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert an frischem Weinkraut
und gebackenen Kartoffeln mit Sour-Creme
Portion 12,50 €

gefülltes Schweinefilet mit Broccoli auf Pilz-Lauchragout Gemüse
der Saison und Kroketten
Portion 13,50 €

Hähnchenfilet in Tomatenschaum Broccoliroschen und Pesto-Spätzle
Portion 11,50 €

Lachstranche im Gemüsebeet pochiert und bunten Reis
Portion 12,50 €

Italienischer Kräuter-Käse-Schweinebraten mit
Rosmarin und Parmesan dazu Kartoffelgratin und italienisches Gemüse
Portion 11,50 €

Spießbraten mit Kartoffelgratin und sommerlichen Gemüsen
Portion 8,50 €

Saison

Nienburger Spargel
Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln
Portion 10,50 €

.... mit Medaillons vom Schweinefilet
Portion 14,50 €

.... mit Schweineschnitzel
Portion 12,50 €

Grünkohlplatte
mit Bregenwurst, Kassler, Senf und Kartoffeln
Portion 8,00 €

Wildgulasch mit Waldpilzen in Wacholderrahm und Spätzle
Portion 8,50 €

Gefüllte Gans mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße
Portion 14,00 €