

Buffet 1

Vorspeisen

Piccata von Zucchini mit frischem Basilikum & pikanter Tomatensalsa
Kausgebeizter Lachs mit Königsensauce
Bruschetta mit Avocado, Tomaten und Auberginenmousse
Gegrillte Paprika mit mariniertem Ziegenkäse
Fenchelsalat mit Walnuss, Dill & Orange
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

* Gegrillte Lachsfilets in Limetten-Knoblauch-Öl
* Kalbrücken in Estragonjus

Beilagen :

Meersalzdrillinge, Reis, Kartoffelgratin & feines Gemüse

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanillecreme
Tiramisu

Baguette & Butter Dip

37,50 Euro

Buffet 2

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken,
„Antipasti“ (Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons,
Oliven & Tomate Mozzarella)
Vitello Tonnato mit Thunfischsoße
Lachsmedaillons in Prosecco, pochiert mit Preiselbeersahne
Feldsalat mit Schinchenchips, Croutons & Haselnussöl

Hauptgänge

- * Zander und Lachs in Prosecco-Sauce
- * Ganzes Roastbeef mit Sauce Bernaise
- * Krustenbraten mit Bratensauce

Beilagen :

Nusskartoffeln, Kartoffelgratin, Basmatireis & feines Gemüse

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce
Kelle & dunkle Mousse-au-chocolat
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Baguette & Butter

44,00 Euro

Buffet 3

Vorspeisen

Westfälischer Kernschinken auf König-Melonen-Schiffchen

Saftige Mini Rinderbuletten mit Mixed Pickles

„Variation nach alter Metzger Art“:

Blutwurst, Leberwurst, Schinken, Mettenden, Senf, Remoulade, saure Gurken

Hausgemachtes Jäger-Mett

„Knittkuhler Kartoffelsalat“ mit Essig, Öl, Speck und Senf

Hauptgänge

Westfälisches Pfefferpotthast

Krustenbraten in Altbiersauce

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Beilagen :

Butterspätzle, hausgemachte Krokette, Petersilienkartoffeln, Buttergemüse der Saison

Dessert

Frischer Obstsalat

Welfenspeise

Westfälische Götterspeise (Quark mit Preiselbeeren und Pumpernickel)

Verschiedene Brotsorten & Butter

42,00 Euro