



Italienisches Buffet

**Anti-Pasti: marinierte Zucchini, gebratene Auberginen, Paprika, Champignons,
eingelegte Oliven und Artischocken mit Kräutern**

Tomate–Mozzarella mit Pesto und Crema di Balsamico

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Italienische Salami

Ciabatta Brot mit verschiedenen Dips

Zweierlei Pasta

mit gebratenen Gambas und getrockneten Tomaten in Basilikumsauce

mit Rauke und geriebenem Parmesan in Tomaten-Kräutersauce

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeijus

Italienischer Kräuterbraten

Gedünstete Lachsmedaillons in Limettensauce

Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Gemüsegratin,

Broccoli, tomatisierte Gemüsepfanne, Blattspinat

Tiramisu

Frische Früchte der Saison mit Marsala Zabaione und Pistazieneis

Panna Cotta mit Himbeermark

WINTERLICHES BUFFET

ab Anhang Oktober

Fischplatte mit Gambas, Matjes und Räucherfischspezialitäten, dazu diverse Saucen

Große Bratenplatte mit Roastbeef und Schweinebraten, Sauergemüse

Marinierte Champignons, Tomate Mozzarella

Geflügelsalat mit Curry, Fleischsalat, Rohkostsalate, Schafkäsesalat

Lüneburger Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

Stücke von der Vierländer Ente

Schweinemedallions in Kräutersauce

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel

Kleine Kartoffelröstis

Ofenfrischer Apfelstrudel Vanillesauce

Zimtwetschgen mit Walnuss Eis

Oma`s Schokoladenpudding

Diverse Käsesorten vom Brett, Brot und Butter



Deftiges aus der Heide

**Geräucherte Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich
Hackepeter mit roten Zwiebeln
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce
Matjesfilets nach Hausfrauen Art mit Äpfeln und Zwiebeln
Katenschinken mit Essiggurken
Harzer Landkäse
Landbrot, Brötchen, Apfel-Griebenschmalz und Butter**

Hausgemachte Heidekartoffelsuppe mit Rauchenden

**Kasseler Braten mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
Deftige Grützwurst mit krossen Bratkartoffeln
Rindergulasch mit frischen Champignons und Heidekartoffeln**

**Rote Grütze mit Vanilleeis
Omas Vanillepudding mit Himbeerpüree**

Hansatisches Buffet

**Fischplatten mit Matjes und Räucherfischspezialitäten, dazu verschiedene Saucen
Marinierte Garnelen**

**Bratenplatten mit Roastbeef und Kasseler, dazu Remoulade und Sauergemüse
Holsteiner Katenschinken mit Melonensalat
Geflügelsalat, Dill-Gurkensalat, Rohkostsalat und eingelegter Schafkäse**

Krabbenrahmsuppe mit frischen Kräutern

**Geschmorter Rinderbraten mit frischen Champignons in Rahmsauce
Krustenbraten mit Krone Dunkelbierjus
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce
Frische Gemüse vom Markt -am Buffet zubereitet-
kleine Kartoffelrösti und Bratkartoffeln**

**Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Grießflammerie mit Portweinkirschen
Oma`s Schokoladenpudding**

Große Käseauswahl vom Brett, Brot und Butter



Unser Hochzeitsbuffet

Lüneburger Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage –wird am Tisch serviert-

**Geräucherter und Gebeizter Lachs mit verschiedenen Saucen
Marinierte Garnelen mit Gemüsestreifen und Cocktailsauce
Variation von Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich
Geräucherter Landschinken mit Melone
Italienische Salami mit eingelegten Gemüsen**

**Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Anti Pasti von Champignons, Paprika, Zucchini und Oliven**

**Rinderhüfte-rosa gebraten- mit Kräuterjus
Schweinefiletmedaillons auf Pilzrahmsauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmspinat**

**Verschiedene Gemüse der Saison-am Buffet zubereitet-
Kartoffelgratin, kleine Kartoffelrösti und Butterspätzle**

**Zweierlei Schokoladenmousse mit Fruchtmark
Crème brûlée mit frischen Früchten
Vanilleeis mit heißen Kirschen**

**Große gemischte Käseauswahl vom Brett
Brot und Butter**