



Italienisches Buffet

Ab 30 Personen

**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 Anfang Oktober

Ab 30 Personen

**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
Zimtzwetschgen mit Walnuss Eis
Oma`s Schokoladenpudding**

Diverse Käsesorten vom Brett, Brot und Butter



Deftiges aus der Heide

Ab 30 Personen

**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

Ab 30 Personen

**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

Ab 30 Personen

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**