



Flying Finger Food zum Empfang

Suppe der Saison
Hackbällchen an Krone Dunkelbeer-Senf-BBQ-Dip
Rote Bete Falafel mit Zitronenmayo - VEGAN

7,99 € pro Person

Braumeister Buffet

Dreierlei mariniertes Gemüse aus dem Alten Land
Blattsalate mit Krone-Hausdressing, Sonnenblumenkernen, krummen Gurken und Croûtons
Brotauswahl mit Kräuterquark und Salzbutter
Räucherschinken, Bergkäse, Radieschen, eingelegte Gurken und Kirschtomaten
Kartoffelsalat mit Kabeljau, Kohlrabi, Petersilie und Dill

Suppe aus Heidekartoffeln mit Dunkelbrot-Croûtons

Ofenfrischer Krustenbraten mit Krone-Dunkelbeer-Sauce
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Lüneburger Linsen-Gemüse-Kräuter-Topf
mit Heidekartoffeln

Grießflammeri mit roter Grütze

36,99 € pro Person



Sülfmeister Buffet

Dreierlei mariniertes Gemüse aus dem Alten Land
Blattsalate mit Krone-Hausdressing, Sonnenblumenkernen, krummen Gurken und Croûtons
Brotauswahl mit Kräuterquark und Salzbutter
Marinierte Rote Bete mit Kräuterlack, Ziegenkäse, Kürbiskernen und Kresse
Tomaten-Brot-Salat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, Rauke und Kürbiskernen
Roastbeef mit Remoulade und Rauke

Rote Bete Suppe mit Kokosmilch, Knoblauch und Blatt Petersilie

Brauerei Gulasch
mit Rindfleisch, Speck, Perlzwiebeln, Dunkelbier und Gewürzen

Hamburger Pannfisch
mit körniger Senfsauce, Schmorkohl und Bratkartoffeln

Käsespätzle
mit Bergkäse, Emmentaler und Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln

Mousse au Chocolat mit Walnüssen und Kokos
Apple-Crumble im Glas gebacken

43,99 € pro Person



Die Krönung

Dreierlei mariniertes Gemüse aus dem Alten Land

Blattsalate mit Krone-Hausdressing, Sonnenblumenkernen, krummen Gurken und Croûtons

Brotauswahl mit Kräuterquark und Salzbutter

Feiner Rotkrautsalat mit Granatapfel, marinierten Champignons und Balsamico-Dressing

Marinierter Flammflachs mit Orangen-Meerrettich-Schmand und Rauke

Tomaten-Brot-Salat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, Rauke und Kürbiskernen

Scheiben von der Putenbrust mit Cumberland Sauce

Waldpilz-Cremesuppe

Rosa Roastbeef mit Krone-Dunkelbier-Sauce – von der Schneidestation –
mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet, auf der Haut gebraten,
mit Riesling-Sauerkraut und Weißbier-Dill-Sauce

Grünkern-Risotto mit Grana Padano

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesauce
Käseauswahl mit Feigensenf und Krone-Dunkelbrot

49,99 € pro Person

Unsere Buffets sind buchbar ab 40 Personen.

Die genaue Teilnehmerzahl teilen Sie uns bitte spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung mit.