

Brunnenhof - Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig - Dill - Sauce
Matjes nach „Hausfrauen Art“



Selleriesalat, Gurkensalat, Bayrischer Wurstsalat
Krautsalat mit Kümmel
Verschiedene Blattsalate mit Dressings



Hähnchenbrustfilet mit Obst garniert
Schweinebraten, dünn aufgeschnitten mit Remouladensauce
Landschinken



**Burgunderschinken in Rotweinsauce
mit Wirsing in Rahm und Kroketten**

**Gebrautes Rotbarschfilet auf Gemüsestreifen
mit Dillsauce
und Petersilienkartoffeln**



Ländliche Käseauswahl an Trauben



Brotauswahl, Butter



Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 32,50

Italienisches Buffet

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Vitello Tonnato
Anti Pasti Variationen
Parmaschinken mit Honigmelone
Tomate-Mozzarella
Ganzer pochierter Lachs mit Dill-Senf-Sauce



Lasagne Bolognese

**Piccata Milanese vom Truthahn mit Tomatensauce,
Gebratene Butterfischmedaillons mit Estragonsauce,
dazu überbackener Brokkoli, geschmortes Gemüse
Butterkartoffeln, Spaghetti**



Käseauswahl mit Trauben



Brotauswahl, Butter



Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeersauce

€ 39,00

Ernst-August-Buffer

Champignoncrèmesuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Salat von Strauchtomaten in Kräutervinaigrette
Nudelsalat, Kartoffelsalat
Verschiedene Blattsalate mit Dressing



Hirschmedaillons mit Früchten garniert, dazu Preiselbeeren

Terrine von Edelfischen mit Lachskaviarschmand

Geräucherte Forellenfilets, Steinhuder Rauchaal,
Sahnemeerrettich



Lammhaxe mit Ratatouille und Gratinkartoffeln

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet an Calvadosauce,
Gemüse der Saison und Krokette**



Käsevariation an Weintrauben

Brotauswahl, Butter



Bayrisch Crème mit Schattenmorellen
Salat von frischen Früchten

€ 43,00

Niedersachsen - Buffet

Niedersächsische Kartoffelsuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Geräucherte Makrele, Steinhuder Rauchaal,
geräucherte Forellenfilets, Sahnemeerrettich,
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce



Marinierte Ochsenbrust mit Gemüsevinaigrette

Heidjer Sauerfleisch mit Schnittlauchsauce

Katenschinken



Matjessalat, Apfel-Möhren-Salat, Gurkensalat,
verschiedene Blattsalate mit Dressing



**Pochierter Kabeljau auf Gemüsestreifen
mit Dijonsenfauce und Butterkartoffeln**

**Keule vom Heidelamm mit Rosmarinjus,
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin**



Käsevariation an Trauben

Brotauswahl, Butter



Mousse au chocolat
Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
Mandel-Butterkuchen

€ 46,00

Leibniz - Buffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Ganzer pochierter Lachs mit Röschen vom Graved Lachs
Honig - Dill - Senfsauce



Anti Pasti Variation

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Variation von Blattsalaten mit Joghurt- und Italian Dressing



Vitello Tonnato

Italienischer Landschinken mit Honigmelone



Im Ganzen gebratenes Entrecôte mit Pfeffersauce

Zartes Schweinefilet mit Sauce Béarnaise

dazu Gemüse der Saison, Kroketten und Kartoffelpüree

**Gebratene Scampis auf Lauchgemüse, Aioli
und Basmatireis**



Steinofenbrot, Butter



Bayrisch Crème mit Himbeermark
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Almkäse an Trauben

€ 48,50

Kaiserhof - Buffet

Rahmsuppe von Zuckererbsen mit Grönland Shrimps
(auf Wunsch am Platz serviert oder zu Mitternacht)



Knackige Salate mit Joghurt-Dressing, Senf-Vinaigrette
Salat von Strauchtomaten mit roten Zwiebeln und weißem Balsamico



Variation von Räucherfischen
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce



Schweinefiletmedaillons in Mandeln
Rouladen von der Poularde mit Pilzfüllung
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Hirschkalbsrücken mit Sauce Cumberland und glaciertem Backobst



**Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahmsauce
mit Gemüse der Saison und Kräuterspätzle**

Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Dillkartoffeln



Französische Käsevariation mit Weintrauben

Brotauswahl, Butter



Topfenstrudel mit Vanillesauce
Etagere von frischen Früchten
Mousse von heller und dunkler Schokolade

€ 52,00