

Unsere Büfett`s :

Büfett 1 :

Tomatencremesuppe " Milano " mit Schnittlauchsahne

Italienisches Büfett :

*Lachsfilet auf Rieslingwurzelgemüse,
Schweinemedallions mit Gorgonzolasoße,
Lammrückenmedallions im Kräutermantel auf Blattspinat,
Lasagne, Nudelpfanne, eine Gemüseplatte,
Kartoffel-Gratin, Rucolasalat, Tomatensalat a la Bruschetta*

*Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika,
Mozzarella mit Tomaten, Melone mit Edelschinken,
Pastasalat und Thunfischsalat,
Avocado-Shrimps-Salat, Gambas auf Ratatouille,
Vitello Tonnato*

Italienisches Käsebrett mit Baguette und Brötchen

Tiramisu, Obstsalat, kleine Eisvariation.

Preis pro Person 55,50 €

*Der unten aufgeführte Mitternachtsimbiss und die
Getränke werden extra berechnet.*

Kleiner Mitternachtsimbiss 18,50 €

Dazu empfehlen wir folgende Weine und Getränke:

*Prosecco Vino Frizzante, Orangensaft,
" Pinot Grigio " , Valdadiga D.O.C. fruchtig-trocken,
" Merlot Trentino " , Rotwein - trocken*

Unsere Büfett`s :

Büfett 2 :

Holsteiner Kartoffelsuppe

Lunch Büfett:

*Schweinemedallions mit Pfefferrahm,
Truthahngeschnetzeltes mit Curry,
Lachsfilet mit Rieslingsoße,
Kartoffel-Gratin,
Butterreis,
amerikanische Kartoffelspalten,
eine feine Gemüseplatte,
Rohkostsalat mit Dressing*

*Eine Räucherfischplatte mit Lachs,
Forelle und Heilbutt,
Tranchen vom Roastbeef mit Remoulade,
Spargelschinkenröllchen,
Fruchtiger Geflügelsalat,
eine deutsche Käseplatte,
Cocktailbrötchen und Brot.*

*Rote Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat,
kleine Eisvariation*

Preis pro Person

48,80 €

Unsere Büfett`s :

Büfett 3 :

Suppe nach Wahl

Landhaus-Büfett " Kreuz Meyer " 1 :

*Schweinemedallions in Pfeffersosse,
Speckbohnen und Kartoffel-Gratin,
Lachsschnitte im Gemüsebett mit
Rieslingsoße und Reis
Rinderhüftsteaks mit Zwiebelnkruste*

*Roastbeef Platte mit Remoulade,
Antipasti Platte, pikanter Bohnensalat
Hähnchenbrust pikant gefüllt,
Tomaten-Mozzarella-Salat,
Mixsalate der Saison*

*Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Graved-Lachs mit Honig-Senf-Soße,
Räucheraal, Krabben und Chileschrimpssalat
Rote Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat
Eisvariation mit heißen Kirschen
Eine deutsche Käseplatte*

Preis pro Person 66,60 €

Unsere Büfett`s :

Büfett 4 :

Champagnersenfcremesuppe mit Shrimps

Gourmet-Büfett :

*Roastbeef Braten mit Sc. Bearnaise, ,
dazu Kartoffelspalten,
Schweinemedallions in Blätterteig, mit Kartoffel-Gratin,
Lachsfilet mit Rieslingsoße auf Blattspinat ,
eine feine Gemüseplatte*

*Pouardenbrustfilet an Mangochuttney,
Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeeren
Tranchen von der Entenbrust auf Orangenkonfit
Honig- Melone mit Schinken, Antipasti-Platte*

*Bauernsalat mit Schafskäse,
Graved-Lachs mit Honig-Senf-Soße,
frischer Räucheraal, Heilbutt kalt geräuchert,
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Gambas, Nordseekrabben und Shrimpssalat,
Cocktail- und Knoblauchsoße*

*Zitronencreme im Weckglas, frischer Obstsalat,
Crème Brûlée mit Beerenfrüchten, Eisvariation
Käse vom Holzbrett, dazu Cocktailbrötchen und Baguette*

Preis pro Person 72,80 €

Unsere Büfett`s :

Büfett 5 :

Champagnersenfcremesuppe

*Schweinemedallions in Pfeffersauce
Lammrücken im Kräutermantel auf Rahmspinat
Hähnchenbrust „Saltimbocca“
Zander auf Grillgemüse
Madeirasofße, Rieslingsofße,
eine Gemüseplatte, Rosmarinkartoffeln
Nudeln, Kartoffelecken,*

*Eine Räucherfischplatte mit Lachs,
Forelle & Aal, Krabben,
dazu Sahnemeerrettich und Dillsenfsofße,
Gambas, Matjessalat,
Geflügelsalat
eine Roastbeef Platte mit Remouladensofße,
gefüllte Poulardenbrust,
Tomaten-Mozzarella-Salat,
Bauernsalat mit Fetakäse*

*Obstsalat, weißes & dunkles Mousse,
kleine Eisvariation,*

*Eine deutsche Käseplatte,
Brot, Brötchen und Butter*

Preis pro Person 72,80 €

Unsere Büfett`s :

Büfett 6:

Suppe nach Wahl

Büffet Kreuz Meyer :

*Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse gratiniert,
Schweinefiletgeschnetzeltes
in einer Feigen-Senf-Soße,
Meerbarbe auf Gemüsestreifen mit Schnittlauchsoße
gebutterte Gemüseplatte nach Jahreszeit,
Kartoffelspalten und Thymiankartoffeln*

*eine Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Aal,
dazu Sahnemeerrettich & Preiselbeersahne,
Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße,
Tiefseekrabbensalat*

*Chicken Crossies und kleine Frikadellen,
gefüllte Putenbrust,
Honigmelone mit Schinken,
Frische Salate mit verschiedenen Dressings,
Bauernsalat mit Schafskäse,
Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter*

Eine deutsche Käseplatte

Omas Zitronencreme, Eistorte

Preis pro Person

53,80 €

Rustikales Niedersachsenbüffet:

Hochzeitssuppe

*Burgunderschinken & Truthahnbraten,
kleine Schweineschnitzel,
Rahmsoße,
Saisongemüse,
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln*

*kleine Frikadellen,
Matjes in verschiedenen Dips
Geflügelsalat, Zwiebelmett,
eine rustikale Aufschnitt Platte
Bauern -und Rohkostsalate,
Käse vom Holzbrett*

kleine Brötchen, Brot, Butter

*Vanille- und Schokoladenpudding
mit Himbeer- und Vanillesoße*

Preis pro Person

44,50 €

Brunch-Frühstücksbüffet

*Kaffee und Tee in Thermokannen am Tisch,
Orangensaft, Vollmilch,*

*3 Sorten Müsli und Cornflakes, Obstsalat,
Dickmilch, Joghurt und Actimel*

4 Sorten Konfitüre und Honig

warm:

gekochte Eier, Rühreier, gebratener Speck

*Frischkäse, Käseecken
und Portionsleberwurst
Käse – und Wurstaufschnitt,
eine Räucherfischplatte,*

*Frühstücksbrötchen
und eine Brotauswahl, Butter*

*Tagessuppe
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahm,
Lachsfilet in Rieslingsoße, Buttergemüse der Saison,
Salzkartoffeln und Kartoffel-Gratin
Rohkostsalate mit Dressing*

*Rote- und gelbe Grütze mit Vanillesoße
eine Eistorte*

Preis pro Person 44,50 €

Sommer-Grillbüffet

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbüffet:

*Sommerbohnenalat, Tomatensalat,
Blattsalate mit Dressings
Antipasti-Platte, Honigmelone mit Schinken,
Mediterran eingelegte Garnelen, Hausgemachte Dips*

12,90

Tomatencremesuppe

6,20

*Marinierte Hähnchenbrustfilets,
Rinderhüftsteaks und Schweinenackensteaks,
Nürnberger Rostbratwürste,*

dazu 3 verschiedene Dips,

*Rosmarinkartoffeln, Kartoffelsalat, Krautsalat,
Bauernsalat*

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter

34,80

*+ Garnelenspieße und Lachsfilet
auf Grillgemüse*

9,50

Dessert: Sommergrütze, Obstsalat, Vanilleeis,

8,50