

# **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