

MEDITERRANES BUFFET



○ Crostini mit gelbem Paprikapüree und Parmaschinken

oder ○ Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum

○ scharfe Orangen-Garnelen

○ Carpaccio vom Rind mit Parmesansplitter und Pinienkernen

oder ○ Vitello-Tonnato vom Rind mit einer Thunfischsauce und Kapern

○ Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico

○ Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Tomaten, Mozzarella und Rauke

○ Olivenbaguette, Ciabatta, Toskanabrot mit Kräutern, dazu Aioli und Tomatenbutter

○ Tomatensuppe alla caprese

oder ○ Minestrone

○ Schweinemedallions „Pepe Verde“ - eine Sauce aus grünen Pfefferkörnern und Tomaten, dazu Gnocchi

oder ○ Lamnbraten mediterran gewürzt auf Röstgemüse dazu Rosmarinkartoffeln

○ Fisch-Saltimbocca mit Kartoffel-Pesto-Püree

○ Ravioli in einer Basilikum-Rahmsauce

oder ○ Penne mit Kirschtomaten, Oliven, Pinienkernen, Speck und Kapern dazu Basilikum- Dip

○ Tiramisu nach Art des Hauses

○ Crème brûlée

oder ○ Panna-Cotta auf Fruchtspiegel

Preis: ab 24,50 EUR pro Person

Neuer Preis: _____

RUSTIKALES BÜFFET



- Käseplatte mit verschiedenen Hart- und Weichkäsen, dazu Feigensenf
 - Rustikale Platte mit Hackbällchen, gefüllten Eiern sowie einer Salamiauswahl
 - Räucherfischplatte gemischt
 - Dreierlei Matjes: Matjes natur mit Zwiebelringen, Matjeshäckerle und Matjes mit Rote-Bete-Topping
 - Sauerfleisch nach Art des Hauses mit Remouladensauce
 - Brotkorb mit Schwarzbrot, Volkornbaguette und Partybrötchen dazu Griebenschmalz und Butter
-

- „Himmel & Erde“ , Kartoffelsuppe Mecklenburger Art

oder ○ Soljanka

- Mecklenburger Rippenbraten, gefüllt mit Backpflaumen und Äpfeln dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

oder ○ Pflaumenbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln

- Geflügelleber auf Apfel-Zwiebel-Gemüse, dazu Bratkartoffeln

oder ○ Kassler mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

oder ○ Mecklenburger Klopfschinken mit bunter Gemüseauswahl

- verschiedene Fischfilets auf Petersiliensauce
-

- Mecklenburger Götterspeise mit Rum

- Quarkcreme mit Rosinen

oder ○ Rote Beeren-Grütze mit Vanillesauce

Preis: ab 22,50 EUR pro Person

Neuer Preis: _____

FEINES BUFFET



- Graved Lachs mit Meerrettich-Dip und Honig-Senfsauce
 - Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Sahnemeerrettich
 - Shrimpscocktail mit Dijonsenf-Dip
 - Kräutercrepes mit verschiedenen Füllungen
 - Internationales Käsebrett mit exotischen Früchten und Nüssen garniert, dazu Feigensenf
 - Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
 - Salatvariationen von frischen und marinierten Salaten
 - Nussbrot sowie Baguettevariationen mit Kräuter-, Knoblauch-, und grober Meersalzbutter
-

- Rinderkraftbrühe „royal“

oder ○ Mecklenburger Hochzeitssuppe

- Schweinefilet unter einer Kräuterkruste
- Kalbsbraten in Steinpilzsauce mit kleinen Kräuterkartoffeln

oder ○ Rehkeule in Spätburgunder mit Rotkraut und Schupfnudeln

- Zanderfilet in Balsamico-Butter mit Zwiebeln
-

- Schokoladenmousse mit fruchtigem Mangoragout

- feine Sanddorncreme

oder ○ Zitronencreme mit Sahnehäubchen

Preis: ab 26,50 EUR pro Person

Neuer Preis: _____