

Buffetauswahl

(ab 15 Personen)

1. gegrillte Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte, heißer Leberkäse und gegrillte Pfefferrippe, Sauerkraut, Käsespätzle, Speckkartoffelsalat und Krautsalat **17,00 €**
2. Putenrahmpfanne mit Brokkoli und Möhren, dazu Reis und Spätzle, Baguette, gemischte Rohkostplatte mit Dressing **18,00 €**
3. Altdeutscher Schweinebraten in Sauce, Putenrahmpfanne mit Champignons und Zwiebeln, Erbsen- und Möhregemüse, Apfelrotkohl, Spätzle und Kartoffelgratin **18,00 €**
4. Halbe gebratene Ente mit Bratensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße **19,00 €**
5. 2 Rinderrouladen nach Hausfrauen Art in Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **19,50 €**
6. Rinderschmorbraten mit Sauce, Schweinefilet mit Champignons à la Creme, bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin, verschiedene Blattsalate mit Dressing **21,00 €**
7. Schweizer Lendentopf (Filetmedaillons in Rahmsauce mit Kochschinken, Champignons, Kräutern und Gewürzen pikant kombiniert), Putenbrust mild geräuchert und gegrillt, dazu Rahmsauce Rosmarinkartoffeln und Spätzle, Bohnenbündchen, bunte Gemüseplatte, gemischte Rohkostplatte mit Dressing **23,00 €**
8. Hirsch- oder Wildschweinbraten mit Pilzsauce, dazu Apfelrotkohl, Butterbohnen, Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Birne mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Spätzle **24,00 €**
9. Gegrillter Kalbsbraten mit Champignons à la Crème, Wildragout mit Preiselbeeren-Pilz-Sauce, bunte Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Birne mit Preiselbeeren, Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelklöße und Spätzle **25,50 €**
10. Gänsekeule mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße **25,50 €**

Vorspeise:

Niedersächsische Hochzeitssuppe	6,50 €
Tomatensuppe	5,50 €
Pfifferlingsrahmsuppe	5,50 €

Dessert – Nachspeise:

Schokoladencreme	4,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,90 €
Mousse von weißer Schokolade auf Himbeeren	4,90 €

*Alle Preise pro Person, inkl. 7% MwSt.