

# Grillbuffet

## Warmanteil

Hähnchenbrust  
Rostbratwürste  
Schweinesteaks  
Bratbuletten  
Grilltomaten mit Käse-Reis-Füllung  
gefüllte Riesenchampignons  
Ofenkartoffeln mit Sourcreme

## Salate

bunter Kartoffelsalat  
Gurkensalat mit Dill  
Tomaten-Trauben-Spieße  
3 versch. Grillsaucen (Barbecue, Curry, Knoblauch)  
Senf, Ketchup

buntgemischte Partybrötchen  
ofenfrisches Baguette

Preis pro Person  
Ab 20 Personen 17,50 Euro

# Buffet 1

## Die Vorspeise (kalt):

Honigmelonenschiffchen mit seranoschinken  
Tomaten-Mozarella-Platte mit frischen Basilikum  
Gurkensalat mit frischen Schafskäse  
Ein bunter Schicht  
Rustikale Käseplatte mit Crissini und Trauben dazu  
Ofenfrisches Baguette und Kartoffelbrot dazu Butter

## Hauptgang:

Rostbrätle mit Geschmorten Zwiebeln und dazu  
Bratkartoffeln  
Waldpilzcremesüppchen mit coutons  
Hünchenkeulchen auf buntem Gemüsebett dazu  
Nudelsalat

## Dessert:

Ein frischen Obstsalat der Saison  
Schokopudding mit heißen Kirschen

Preis pro Person

Ab 20 Personen 14,90 Euro

## Buffet 2

### Die Vorspeise (kalt & warm):

Ein kaltes Gurkensüppchen mit croutons

Eine Käseauswahl mit Trauben

Braten- und Schinkenplatte

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischen  
Basilikum

Ein frischer Geflügelsalat mit Früchten

Bunter Gartensalat mit Joghurtdressing

Dazu Brot, Baguette & Vutte

### Hauptgang:

Putengeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

Pangasius auf Blattspinat in Rahm mit

Limonenreis

### Dessert:

Ein frischen Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person

Ab 20 Personen 16,50 Euro

## Buffet 3

### Die Vorspeise (kalt):

Fischplatte mit Lachs und Räuchervariationen und dazu

Sahne-Meerrettich

Käseplatte mit Schnitt- und Frischkäse

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

bunter Schichtsalat mit Feta

Gurken mit Dill

und dazu Baguette, Partybrötchen und Butter

### Hauptgang:

Zander auf Tomaten-Lauch-Bett, dazu Wildreis

### Dessert:

Feigen Panacotta mit Beerenkompott

Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

Preis pro Person

Ab 20 Personen 18,90 Euro

## Buffet 4

### Die Vorspeise (kalt):

Altmärkische Hochzeitssuppe  
Backpflaumen im Speckmantel  
Rauchfischplatte mit Sahne-Meerrettich  
Käseplatte mit versch. Schnitt-  
und Weichkäse und Trauben  
Honigmelonenschiffchen mit  
Schinken  
garnierte Schweinemedallions  
bunter Blattsalat mit Orangen  
und Walnüssen  
gemischter Brotkorb, Baguette und Butter

### Hauptgang:

Knuspriger Kräuterbraten mit Rahmchampignons

### Dessert:

Früchtecocktail mit Mandelsplittern und Vanillesoße  
Vanillemousse mit roter Beerengrütze

Preis pro Person

Ab 20 Personen 19,90 Euro

## Buffet 5

### Die Vorspeise (kalt):

Kartoffelsuppe nach Forsthausart  
Rauchfischplatte  
Käseplatte mit versch. Schnitt- und  
Weichkäse und Ananas  
Antipasti-Platte  
Käse-Trauben-Spieße  
Krabbencocktail  
Rispel-Raspel-Salat  
Gemischter Brotkorb, Baguette &  
Butter

### Hauptgang:

Schweinefilet mit Senfkruste, Speckbohnen  
dazu Röstitaler  
Hähnchenhaxen auf Rahmchampignons  
dazu Petersilienkartoffeln

### Dessert:

Vanillepudding mit Schokosoße  
Apfelbeutelchen an roter Grütze

Preis pro Person  
Ab 20 Personen 19,90 Euro

## Buffet 6

### Die Vorspeise (kalt):

Altmärkische Hochzeitssuppe  
hausgemachte Gehacktesbällchen - warm  
garnierte, gefüllte halbe Eier  
Honigmelone mit Seranoschinken  
Tomaten-Mozzarella-Spieße  
Käse-Trauben-Spieße  
Hirtensalat

Canapes mit Lachs, Salami, Käse, Schinken  
Schalen mit Gewürzgürkchen und Maiskölbchen

### Hauptgang:

Gemüseauflauf mit Sahne und Käse überbacken  
„Stoganow“ Rindergeschnetzeltes mit rote Beete,  
Gurken, Zwiebeln und Reis  
Putensteaks „Tropical“ (mit Obst belegt, mit Käse  
Überbacken) dazu Kroketten und Kartoffeln

### Dessert:

Apfel-Ingwer-Mascopone  
Stratiatella-Mousse-an Himbeermothic

Preis pro Person  
Ab 20 Personen 20,90 Euro