

# Buffet ↗

## Vorspeisen & kalt

Käse-Auswahl

verschiedene Räucherfische

Gurkensalat mit Sahne und Kräutern

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto

Brot, Baguette und Butter

## warm

Hühnerbrühe mit Gemüse und Ingwer

Biestower Knickbraten (Kassler mit Äpfeln und Backpflaumen)

Hühnerfrikassee mit Erbsen

Schollenfilet gedünstet

Kräutersosse | Bratensosse

Apfel-Rotkohl | frisches Tagesgemüse nach Saison

Kräuter-Reis | Salzkartoffeln

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesosse

Obstplatte

Preis pro Person: 25,50 €  
(ab 15 Personen)

# Buffet 2

## Vorspeisen & kalt

kleine Räucherfisch- und Käse-Auswahl

garnierte halbe Eier

Gurkensalat mit Rahm

Brot, Baguette und Butter

## warm

Kartoffelsuppe mit Gemüse

Rinder-Roulade mit Speck und Gewürzgurke gefüllt

Mecklenburger Rippenbraten (Schweinebauch vom Duke of Berkshire) mit Backobst- und Zwieback-Füllung

Dorschfilet auf der Haut gebraten

Möhren in Kräuterbutter | Apfel-Rotkohl

Kräutersosse | Bratensosse

Salzkartoffeln | Kroketten

## Dessert

Mecklenburger Götterspeise (mit Schwarzbrot, Rum, Kirschen und Sahne)

frischer Obstsalat

Preis pro Person: 30,50 €  
(ab 20 Personen)

# Buffet 3

## Vorspeisen & kalt

Räucherfische | Käse-Auswahl  
Antipasti ( Paprika und Champignons)  
Melonensalat mit Schinken  
Brot, Baguette und Butter

## warm

Möhren-Orangen-Suppe mit Ingwer und Trüffelöl  
Sauerbraten vom Rind mit Rosinensosse  
Schweinefilet mit Kräuterfüllung  
Kikok-Hähnchen im Ganzen gebraten (Freiland-Maishähnchen)  
Lachs im Ganzen gedünstet  
Champignons in Rahm | kurzgebratene Gemüse  
Kartoffelgratin mit Lauch | Kroketten  
Kräutersosse | Bratensosse

## Dessert

frischer Obstsalat | Mascarponecreme mit Beeren | Mousse au chocolate

Preis pro Person: 32 €  
(ab 20 Personen)

# Buffet 4

## Vorspeisen & kalt

Räucherfische | Käse-Auswahl

Lachs-Matjes-Tatar auf Reibeküchlein

Tomaten-Schafskäse-Salat mit Pesto

Brot, Baguette und Butter

## warm

Tomatensuppe mit Olivenöl

Schweinemedallions mit Kräuter-Kruste (Duke of Berkshire Schwein)

Kikok-Hähnchen mit Kräutern gefüllt (Freiland-Maishähnchen)

Rehgoulasch mit Honig und Thymian (Wildhandel Peters)

Lachsmedallions in Oliven-Koriander-Zitrus-Sud gedünstet | Heilbuttmedallions gebraten

Ratatouillegemüse | gebratene Austernpilze

Kräutersosse | Bratensosse

Kartoffel-Tomaten-Zucchini-Gratin | Paprika-Tarte

## Dessert

gebackene Marzipanpflaumen und Vanillesosse | Tiramisu mit Schokolade | süsser Kokosreis mit Mango

Preis pro Person: 35 €  
(ab 25 Personen)

# Buffet 5

## Vorspeisen & kalt

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch  
Avocado-creme mit getrockneten Tomaten und Nackenschinken  
Käse – verschiedene internationale Sorten  
Brot, Baguette und Butter

## warm

Hühnerbrühe mit Zitronengras, Chili und Kokos  
Rinderfilet rosa (langsam gegart) | Lammfilets mit Kräuterkruste | kleine Kalbsschnitzelchen  
ganze Garnelen gebraten | Lachs-Dorsch-Roulade mit Wirsing  
Champignon-Cherrytomaten-Gemüse | Fenchelgemüse  
Kräutersosse | Bratensosse  
Polenta mit Speck und Zwiebeln | Rosmarin-Kartoffeln  
Gemüsestrudel

## Dessert

Limoncello-Panna Cotta | Brownie mit Karamell | Sachertorte im Glas

Preis pro Person: 39,50 €  
(ab 25 Personen)