

Büffet 1

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: 34,50 €
(ab 15 Personen)

Büffet 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: 39,50 €
(ab 20 Personen)

Büffet 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: 41 €
(ab 20 Personen)

Büffet 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: 45,00 €

(ab 25 Personen)

Büffet 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: 49,00€
(ab 25 Personen)