

# Buffet „Just Married“

## WARMESPEISEN

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

\*\*\*\*

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Kräutersauce  
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit Rahmsauce  
Zartes Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce  
dazu Gemüse der Saison, verfeinert mit Sauce Hollandaise  
Bandnudeln, Kartoffelgratin und Kroketten

## KALTE PLATTEN

Partybrötchen & Steinofenbaguette, Tafel & Kräuterbutter  
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Sc. Remoulade  
Serrano & Landschinken mit zweierlei Melone  
Schnitzelchen vom Strohschwein mit Steaksauce  
Barbarie Entenbrust mit Sauce Cumberland  
Kleine Schnitzelchen mit Currysauce  
Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln  
Norwegisches Lachs Duo, Geräuchertes Forellenfilet  
Gebratene Champignons mit Knobi – Dip  
Bunter Blattsalat, Feldsalat, Babyspinat mit Orangenfilets, Ziegenkäse  
und karamelierten Walnüssen

## Hausgemachte Dessertauswahl

Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Mousse au chocolat mit Vanillesauce, Tiramisu

Preis : p.P. 39,00 € ab 25 Personen  
« Getränkeflat » 18.00 – 02.00 Uhr 61,00 €  
« All inklusive » 100,00 p.P.

Softgetränke / Cafespezialitäten / Biere / Wein / Sekt / 5 Spirituosen  
Sie können die Getränkepauschale auch zeitlich nach Ihren Wünschen  
anpassen, es müssen aber 5 Stunden mindestens gebucht werden. In der  
Mittagszeit mindestens 3 Stunden.

(11.00 -23.00 Uhr a. 6,50 € pro Stunde pro Person,  
ab 23.00 Uhr 9,50 € pro Stunde pro Person)