



Galabuffet



Lachs im Ganzen geräuchert umlegt mit Aal,
Forelle an Krabbensalat
dazu Dill-Honig-Senfsauce und Meerrettichsahne

*

Rosa gebratenes Roastbeef aus dem Reifeschrank
mit Essiggemüse und hausgemachter Remouladensauce

*

Feinste Schinkenauswahl an Melonen-Smoothie vom Rind, Schwein und Geflügel

*

Marktfrischer Wildkräutersalat Hausdressing, Balsamicoessig, Olivenöl
Kirschtomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croutons,
eingelegte Oliven, Frischkäse, Sprossen, Kräutern und Ei.

Klosterbrot und Brötchen mit Butter und Kräutercreme

*

Cremesuppe von Steinchampignons mit violetten Kartoffelchips

*

Hirschbraten in Preiselbeersauce mit hausgemachtem Rotkohl und Butterspätzle

*

Kalbsrücken an Pfeffersauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

*

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit Safransauce und getrüffeltem Kartoffelschnee

*

Internationale **Käseauswahl** mit Traubensenf **Crème Brûlée** mit Apfelkompott
Exotische Obstplatte **Mousse** von dunkler Schokolade und grünem Apfel

Ab 30 Personen 49,00 € p.P.



Gewölbebuffet



Marktfrische Blattsalate mit Hausdressing,
Croutons und eingelegte Oliven
Gurken- und Tomatensalat
Karotten- und Krautsalat

*

Klosterbrot mit Butter und Kräutercreme

*

Rinderbouillon mit Gemüsestreifen

*

Krustenbraten mit Biersauce
überbackene Sahnekartoffeln

*

Pochierte **Hähnchenbrust** in Kresse Sauce
Buntes Pfannengemüse und Butterreis

*

Vanillepudding mit Himbeersauce

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ab 25 Personen 25,00 € p.P.



Landhausbuffet



Vesperplatte luftgetrockneter Schinken, Kasseler Rauchrücken und geräucherter Putenbrust

*

Schlachteplatte, Zwiebelmett, Leberwurst, Rotwurst und Mettwurst

*

Marktfrische Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und eingelegte Oliven, Gurken- und Tomatensalat Karotten- und Krautsalat, Klosterbrot mit Butter und Kräutercreme

*

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern

*

Altenauer **Bierbraten** in eigener Sauce Sauerkraut und Heidekartoffeln

*

Lachsfilet in Dillsauce Buntess Pfannengemüse und Butterreis

*

Mousse au Chocolate

Crème Brûlée

Ab 25 Personen 32,50 € p.P.

Lieblingsbuffet



Suppe wird serviert:
Cappuccino vom Steinchampignon

*

Kalbsrücken mit Limetten Pesto
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan
Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und hausgemachter Pesto

*

Marktfrische Blattsalate mit Hausdressing
Olivenöl, Balsamicoessig
Tomaten, Gurken, Oliven, Parmesan, Paprika,
Zwiebeln, Croutons und frische Kräuter

*

Klosterbrot mit Butter und Kräutercreme

*

Roastbeef im Ganzen mit Rotweinsauce
Butterbohnen und Kartoffelgratin
Maispouardenbrust an gekräuterter Gemüsesauce
Gemischtes Marktgemüse
Überbackener Ziegenkäse auf Ratatouille
Basmatireis in Gemüsebrühe gekocht

*

Geflämmte Karamelcreme mit Apfelkompott
Gemischte Obstplatte

Ab 25 Personen 39,50 € p.P.

Niedersachsenbuffet



Von der Küste

Rauchfischplatte mit Lachs und Forelle
dazu Dill-Honig-Senfsauce und Meerrettichsahne

Aus der Umgebung

Rosa gebratenes **Roastbeef** aus dem Reifeschrank
Mit Essiggemüse und hausgemachter Remouladensauce

*

Marktfrische Blattsalate mit Hausdressing,
Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croutons, Sprossen, Kräutern und Ei.

*

Klosterbrot mit Butter und Kräutercreme

*

Hildesheimer **Festtagssuppe** mit Fleischklößchen,
Eierstich und Gemüsestreifen

*

Hannoveraner **Filetspitzen** vom Schwein
in Champignonrahm mit Butternudeln

*

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

*

Dorschfilet in Senfkornsauce
mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

*

Gebackener **Apfelstrudel** mit Vanillesauce
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Ab 25 Personen 36,50 € p.P.