

Buffetauswahl

(ab 20 Personen)

1. gegrillte Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte, heißer Leberkäse und gegrillte Pfefferrippe, Sauerkraut, Käsespätzle, Speckkartoffelsalat, Kartoffelgratin und Krautsalat **23,50 €**
2. Altdeutscher Schweinebraten in Sauce, Putenrahmpfanne mit Champignons und Zwiebeln, Erbsen- und Möhregemüse, Apfelrotkohl, Spätzle und Kartoffelgratin **24,00 €**
3. Rinderrouladen (2 Stück) nach Hausfrauen Art in Sauce, Apfelrotkohl, Klöße und Salzkartoffeln **25,50 €**
4. Rinderschmorbraten mit Sauce, Schweinefilet mit Champignons à la Creme, bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin, verschiedene Blattsalate mit Dressing **28,50 €**
5. Schweizer Lendentopf (Filetmedaillons in Rahmsauce mit Kochschinken, Champignons, Kräutern und Gewürzen pikant kombiniert), Putenbrust mild geräuchert und gegrillt, dazu Rahmsauce, Spätzle und Kartoffelgratin, Bohnenbündchen, bunte Gemüseplatte, gemischte Rohkostplatte mit Dressing **32,00 €**
6. Ganzes Spanferkel (wird vor Ort frisch zerlegt/serviert), Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Sauerkraut und Senf **22,50 €**
7. Frühstücksbuffet, Kaffee/Wasser/O-Saft, Brötchen/Brotkorb, Ei (gekocht), Rührei, Käseplatte, Wurstplatte, Fischplatte, Partyfrikadellen, dekoriert mit Tomaten/Mozzarella/Obst etc. **14,90 €**

Vorspeise:

Niedersächsische Hochzeitssuppe	6,50 €
Tomatensuppe	5,50 €
Pfifferlingsrahmsuppe	5,50 €

Dessert – Nachspeise:

Schokoladencreme	4,90 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	4,90 €
Spaghetti-Eis Dessert	4,90 €

*Alle Preise pro Person, inkl. 19% MwSt.