

## **Grillbuffet**

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen angemachten Salaten und Dressings,  
Antipastiauswahl mit eingelegten Zucchini, Auberginen und Paprika, glasierten Schalotten  
und geschmorten Champignons,  
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum,  
Vitello thonato von der Pute mit Thunfisch-Kapernsauce,  
Bruschetta mit Sardellen und Parmesan,  
Grüne und schwarze Oliven sowie Peperoni  
Gemüse zum Dippen  
Butter und Brotkorb

\*\*\*

Verschieden marinierte Steaks von Schwein, Lamm und Rind,  
würzige Bratwürstchen und Fleischspieße,  
pikante Gambas und Forellen, mit Kräutern gewürzt,  
Halloumi und Grillgemüse,  
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark,  
Knoblauchbutter und verschiedene Saucen

\*\*\*

Mousse au Chocolate, Tiramisu mit Fruchtsalat,  
Rote Grütze mit Vanilleeis

38,20 Euro

## **Rustikales Büffet**

Lüdersburger Schlachteplatte mit gekochter Mettwurst, Leberwurst und Blutwurst,  
Saftigem Katen- und Kochschinken, Landjägern und Frikadellen mit Senf,  
Sülze mit eingelegtem Sauergemüse,  
Käsebrett mit Camembert, Harzer mit Musik, Weich- und Schnittkäsen,  
Salzgebäck und Trauben,  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce,  
Salatauswahl,  
Laugenbrezeln und herzhaftes Landbrot

\*\*\*

Schmorbraten in Rotweinsauce und Schweinshaxe auf Sauerkraut,  
Gemüse der Saison, Kartoffel-Rahm-Gratin und Serviertenklöße

\*\*\*

Ofenwarmer Apfel-Mandelgratin mit Vanilleeis,  
Rote Grütze mit flüssiger Sahne

33,20 Euro

### **Italienisches Buffet**

Tomaten und Mozzarella mit frisch gezupften Basilikum,  
eingelegtes Gemüse wie Karotten, Zucchini und Champignons  
Bruschetta mit Kapern und Parmesan  
Carpaccio vom Rind mit feinem Pesto  
Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Ciabatta mit Olivenbutter

\*\*\*

Minestrone-Gemüsesuppe mit Nudeln

\*\*\*

Spaghetti mit pikanter Thunfischsauce  
gratiniertes Rotbarschfilet auf Blattspinat  
Osso Bucco milanese - geschmorte Kalbshaxe  
Saltimbocca von der Pute  
bunte Gemüseauswahl und frische Gnocci

\*\*\*

Tiramisu mit frischen Früchten  
Panna Cotta mit Beerenmark  
Mousse au chocolate

39,90 Euro

### **Hochzeits-Buffet**

Räucherfischauswahl mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich  
Roastbeef mit Sauergemüse und Remouladensauce  
Mediterran eingelegtes Gemüse  
Tomaten-Mozzarella Salat mit Genueser Pesto  
Großes Salatbuffet mit zweierlei Dressing  
Brot und Baguette

\*\*\*

Lüdersburger Hochzeitssuppe

\*\*\*

Schweinefilet in Marsalasaucе, Lammrücken  
sowie Rinderschmorbraten mit marktfrischem Gemüse,  
Kartoffel-Rahm-Gratin und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dessertbuffet mit Roter Grütze, Vanillesauce, Mousse au chocolate, Fruchtsalat mit Eis  
Käseauswahl und Salzgebäck

43,90 Euro

## **Lüdersburger Galabuffet**

Terrine von Hummer und Lachs an Schnittlauchcreme,  
Irische Wildaustern auf gestoßenem Eis,  
Mariniertes Carpaccio mit Parmesan,  
Krabbensalat in Cocktailsauce mit Avokado,  
Chicoreeschiffchen mit Geflügelsalat,  
Gepökelte Ententerrine mit Waldorfsalat,  
Crostinis mit Gänselebermousse,  
Kaviar mit Buchweizenblinis

\*\*\*

Rehessenz mit eigenem Ravioli und Portweinaroma

\*\*\*

Gebratene Riesengarnele in Knoblauchöl mit gerösteten Pinienkernen,  
Rinderfilet Wellington mit Trüffeljus und Pfeffergratin,  
Zanderfilet in Rieslingsauce und Kirschtomaten,  
Perlhuhnbrust mit Salbei und Balsamicolinsen,  
Verschiedene Gemüse, Macaire-Kartoffeln und Basmatireis

\*\*\*

Buttermilchmousse mit frischen Beeren,  
Grand-Manier-Parfait mit Fruchtornement,  
Grießflammerie mit Himbeermark,  
Mille Feue von weißer und schwarzer Schokolade

\*\*\*

Internationale Käsespezialitäten

90,00 Euro

( Richtpreis, je nach Gruppengröße und Absprache )

## **Vegetarisches Buffet**

Verschieden eingelegte Antipastispezialitäten,  
Bunte Gemügesticks zum Dippen,  
Großes Salatbuffet mit verschiedenem Dressing,  
Gemüseterrine mit Schnittlauchcreme,  
Tomate-Mozzarellasalat mit Pesto,  
Falaffel mit Joghurdip

\*\*\*

Karottencremesuppe mit Lauchstreifen und Croutons

\*\*\*

Salbeignocci mit Tomatensauce,  
Zwiebel-Champignonpfanne mit Kartoffelaltern,  
Grünkernbratlinge in Kräutersauce,  
Schafskäsepicata mit Ratatouillegemüse,  
Kartoffel-Gemüseauflauf mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Fruchtsalat mit verschiedenem Eis,  
Rote Grütze mit Vanilleeis,  
Joghurt-Zitronenmousse mit Beerenmark

35,90 Euro