

Buffetauswahl

Vorspeisen

Standard: 3 Vorspeisen

Classique: 5 Vorspeisen

Supérieur: 8 Vorspeisen

(Berlepscher Brotauswahl mit verschiedenen Saucen ist immer inkludiert)

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Anti-Pasti			
Rinder-Carpaccio mit Knoblauch, Olivenöl, Rucola, Parmesan			
Seeteufel-Carpaccio mit Knoblauch, Olivenöl, Rucola, Parmesan			
Blattsalate mit 3 verschiedene Dressings: Honig-Senf / Balsamico / Sittich-Dressing			
Brot-Salat mit Oliven			
Waldorfsalat			
Rotkohlsalat			
Nudelsalat mit Tomaten und Rucola			
Warmer Kartoffelsalat mit Speckdressing			
Platte mit hausgeräuchertem Fisch und Schalentieren			
Käseauswahl			
Kalte Platte mit Ahle Wurst, Schinkenauswahl, Roastbeef, Lammcarre, verschiedenen Terrinen			
Melone mit luftgetrocknetem Parmaschinken			
Cocktail von frischen dänischen Garnelen mit Früchten und Champignons, pikante Cocktailsoße			
Terrine von Lachs und Räucheraal mit Blattsalaten und Sahnemeerrettich			
Spargelsalat (saisonales Angebot: Mai - Juni)			
Matjessalat oder Matjes-Platte (Saisonales Angebot: Juni - August)			
Frühlingsgemüsespieße mit Petersilien-Eier-Sauce			
Tomaten-Mozzarella			
Gemüse-Sushi mit eingelegtem Ingwer			
Orangen-Fenchel-Salat			
Couscous Salat mit Pinienkernen und Koriander			
Orientalischer Karottensalat			

Suppen

Standard, Classique und Supérieur: Eine Suppe zur Wahl

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Hochzeitssuppe			
Klare Rinderkraftbrühe			
Vegetarische Gemüsebrühe mit Einlage			
Geflügelbrühe			
Sellerie-Birnenschaum-Süppchen			
Kaltes Gurkensüppchen mit Garnelen			
Kalte Gazpacho			
Weißer Tomatensuppe mit Basilikumknocken			
Saisonale Suppe: Bärlauchsuppe (Mai)			

Spargelcremesuppe (Mai-Juni)			
Kürbiscremesuppe (Sep.-Okt.)			
Waldpilzcremesuppe (Okt.-Jan.)			
Petersilienwurzelcremesuppe (Jan.-März)			

Hauptgänge

Standard: 2 Hauptgänge
 Classique: 3 Hauptgänge
 Supérieur: 4 Hauptgänge

Zu den gewählten Hauptgängen gehören passende hausgemachte Saucen.

Geflügel

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Hofente			
Putenbrust mit Kräutern im Speckmantel			
Maispouardenbrust			
Putengeschnetzeltes			
Gänsebrust (Saisonales Angebot: Nov. – Feb.)			
Gänsekeule (Saisonales Angebot: Nov. – Feb.)			

Wild

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Rehkeule			
Wildschweinkeule			
Wildgulasch			
Rehrücken			
Fasanenbrust			

Fisch

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Pochierter Seeteufel			
Pochierter Lachs im Gemüsesud			
Hausgeräucherte warme Bachforelle			
Gebratenes Zanderfilet			
Gebratenes Meerwolffilet			
Gefüllte Seezungenröllchen			

Rind

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Roastbeef			
Saftiger Rinderbraten			
Rinderfilet Wellington im Blätterteig			
Rindertafelspitz			

Schwein

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Jungschweinelende im Blätterteig			
Saltim Bocca vom Schwein			
Schweinenacken im Kräutermantel			
Schweinekrustenbraten			

Vegetarisch

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Zucchini gefüllt und mit Ziegenkäse überbacken			
Überbackener Blumenkohl mit Mandelpesto			
Waldpilzragout mit Semmelknödeln			
Polenta-Champignon-Taler auf Tomaten-Sugo			
Gemüsestrudel mit Spinat und Ziegenkäse			
Gemüsebolognese mit Parmesan			
Schafskäsetaler in Kräuter-Panade mit Orangenbutter			

Vegan

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Buchweizenpfanne mit Gemüse			
Auberginen und Zucchini gebraten			
Gefüllte Paprikaschoten auf Gemüseragout			
Gemüsebolognese ohne Parmesan			
Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Sojasauce			
Geschmortes Gemüse von Karotten, Pastinaken, Sellerie, Schalotten und Zuckerschoten			

Beilagen

Standard : 4 Beilagen
 Classique: 5 Beilagen
 Supérieur: 6 Beilagen

Sättigungsbeilagen

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Zartweizenrisotto			
Buchweizen			
Spätzle			
Schupfnudeln			
Nudeln			
Bandnudeln			
Reis			
Kartoffelgratin			
Pastinakengratin			
Pastinakenpüree			
Kartoffelpüree			
Salzkartoffeln			
Serviettenknödel			
Kartoffelknödel			

Gemüse

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Rotkohl			
Grünkohl (Saisonabhängig)			
Sauerkraut			
Rahmwirsing			
Mangold			
Spinat			
Marktgemüse			
Erbsenpüree			
Rote-Beete-Püree			
Broccoli mit Mandelbutter			
Selleriepüree			
Grüne Bohnen (mit oder ohne Speck)			
Geröstetes Gemüse vom Kürbis, roter Zwiebel und Pastinake			

Dessert

Standard: 2 Desserts

Classique: 3 Desserts

Supérieur: 5 Desserts

Variante	Standard	Classique	Supérieur
Dunkles und helles Schokoladenmousse			
Berlepscher Beerengrütze mit Vanillesauce			
Panna Cotta mit Heidelbeerkompott			
Rhabarberkompott (saisonal)			
Bier-Tiramisu (mit Bier statt Kaffeelikör !)			
Creme Brullée			
Hausgemachtes Parfait (Krokant / Frucht / Vanille)			
Eisbombe			
Bratapfel (Nov. - Feb.)			
Kleine Kuchenauswahl			
Obstsalat			
Obstkorb			
Erdbeersalat (Mai - Juni)			
Frische Erdbeeren (Mai - Juni)			

Name: _____

Veranstaltungsdatum: _____