

Buffet I

716

Streekermoorer Hühnersuppe
(am Tisch serviert)

Hausgemachte Antipasti
Knusprige Bruschetta
Tomate - Mozzarella mit Basilikum

Schweineschnitzel und Cordon Bleu
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Gefüllte pikante Frikadelle (mit Fetakäse)

Gebratene Pilze in Speck und Zwiebeln
Pommes frites und Bratkartoffeln
Pfannengemüse
Paprikasoße und Champignonrahmsöße
Hausgemachte Salate mit Dressing
Kartoffelsalat
Mayonnaise und Ketchup
Kräuterbutter und Brotkorb

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen

ab 30 Personen 36,50 Euro



Buffet II

717

Streekermoorer Hühnersuppe

Hausgemachte Antipasti

Knusprige Bruschetta

Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Saftiger Spießbraten

Zarter Rinderbraten

Orientalische Putenmedaillons

Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln

Braten- und Paprikasoße

Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen und Karotten mit Buttersoße

Hausgemachte Salate mit Dressing

Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Verschiedene Käsevariationen

Kräuterbutter und Brotkorb

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen

Vanille- und Schokocreme

Rote und grüne Götterspeise mit Vanillesoße

ab 40 Pers. 41,00 Euro

Buffet mit hausgemachten Rinderrouladen

+ 3,30 Euro



Buffet III

718

Streekermoorer Hühnersuppe

*Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Hausgemachte Antipasti*

Zarter Rinderbraten

Saftiger Spießbraten

Hähnchenbrust im Knuspermantel

Gebratenes Lachsfilet auf Zucchini Gemüse

Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln

Bratensoße und Champignonrahmsoße

Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen, Karotten mit Buttersoße

Hausgemachte Salate mit Dressing

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Französischer Tortenbrie und verschiedene Käsevariationen

Kräuterbutter und Brotkorb

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

Rote und grüne Götterspeise

ab 40 Pers. 44,00 Euro

Buffet mit hausgemachten Rinderrouladen

+ 3,30 Euro



Buffet IV

719

Streekermoorer Hühnersuppe

Melonenschiffchen mit Schinken

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Hausgemachte Antipasti

*Roastbeef -rosa gebraten-, Schweinemedallions und Hähnchen im Knuspermantel
dazu gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln
Gedünsteter Lachs auf Ratatouille-Gemüse*

Champignonrahmsoße und Bratensoße

Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen, Karotten und Brokkoli mit Buttersoße

Hausgemachte Salate mit Dressing

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Französischer Tortenbrie und verschiedene Käsevariationen

Kräuterbutter und Brotkorb

Gemischte Eisplatte mit heißen Kirschen

Rote Grütze mit Vanillesoße

Philadelphiacreme

Vanille- und Schokoecreme

ab 40 Pers. 46,00 Euro

Buffet mit hausgemachten Rinderrouladen

+ 3,30 Euro

