

Schlemmer-Buffer

kalte Vorspeisen

(bitte wählen Sie bis 25 Personen 7 – bis 30 Pers. 9 und darüber 11 kalte Vorspeisen)

Medaillons von zart rosa gebratenem Schweinefilet mit Kräutersahne & Parmesanspänen

Räucherlachstatar im Pfannkuchenmantel & Gravedlachs mit Honig-Senf-Sauce

Vitello Tonnato vom Spanferkel mit feiner Thunfisch-Limonencreme

Hausgebeizter & geräucherter Lachs mit Kräuter - Dill - Sauce

Tellersülze von geräucherter Forelle, Melone & Tomaten-Gelee

In Honig gegarter Kasselerrücken auf Apfel-Zwiebel-Salat

Thai-Auberginen, gegrillt & mariniert mit Salami

Frische Palmenherzen mit Serranoschinken

Geräucherte Putenbrust auf Orangen-Chicorée

Geräucherte Fische mit Apfel- Meerrettich

Marinierter Spargel in Schinken gehüllt

Spargel in Aspik mit Prager Schinken

Garnelensalat mit süß saurem Kürbis

Melonenkrone mit Serranoschinken

Nordische Heringspezialitäten

Sauerrahm-Lachs-Parfait

Geflügeltes mit Früchten

Fenchel-Kaninchen-Sülze

Damwildtorte

Champignonsalat mit Hirschrücken

Tortellinisalat mit Tomaten, Zucchini, Artischocken, Oliven & Basilikum

Marinierte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika & Oliven

Salat von frischen Gemüsen mit Schafskäse

Rucolasalat mit Tomaten & Parmesan

Mozzarella mit Tomaten in Olivenöl

Suppe (bitte wählen Sie 1 Suppe)

Karottensüppchen mit Kokosmilch & Curry

oder

Consommé von der Cocktailtomate mit Ravioli & frischem Kerbel

oder

Cocos-Curry-Süppchen mit Hähnchenbrust

oder

Dijon – Senfsuppe mit Shrimps

oder

Wildkraftbrühe „Hubertus“

oder

Gelbe Paprikarahmsuppe mit Rosmarin

oder

Schlemmer-Buffer

Klare Ochsenschwanzsuppe
oder
Rote Paprikarahmsuppe mit Fenchelsahne
oder
Käsesuppe mit Schnittlauch
oder
Zucchinicremesuppe mit Thymian
oder
Rucolacremesüppchen
oder
Räucherforellensuppe mit Dillschaum
oder
Spargelcremesuppe mit Schinkenkrusteln
oder
Kartoffel-Tomaten-Suppe mit Orangenrahm

Hauptgerichte

(bitte wählen Sie bis 20 Pers. 1, bis 30 Personen 2, darüber 3 Hauptgerichte + 1 vegetarisches Gericht)

Gratinierte Auberginen mit Tomatensauce & Reis
oder
gefüllte Zucchini mit Champignons
oder
Gefüllte Couscous-Tomaten
oder
Kohlröllchen mit Grütze & Tomaten
oder
Penne Rigate mit Steinpilzen
oder
Hähnchenbrust mit Sanddornsauce & Preiselbeernudeln
oder
Gebratene Hähnchenbrust mit Landschinken & Salbei gefüllt dazu Ratatouille & Reis
oder
Streifen von der Hähnchenbrust in Kokosmilch - Curry – Orangensauce dazu Reis
oder
Hähnchenbrust in Nuss-Bärlauch-Kruste mit Gemüseauswahl & gratinierten Kartoffeln
oder
Gegrilltes Rotbarschfilet mit Kartoffelspalten belegt auf Blattspinat
oder
Lachsfilet mit Gurkengemüse & tournierten Kartoffeln
oder
Seeteufelmedaillons auf rotem Linsenragout mit gelbem Paprikaschaum & Reis

Schlemmer-Buffer

oder
Barschfilet im Fenchel-Knoblauchmantel an Gemüsebett mit schwarzer Parpadelle

oder
Gefüllte Ostseelachsroulade auf frischem Blattspinat an einer Safran-Dillsauce & Kartoffelschnee
oder

Schweinelendchen Mecklenburger Art, Gemüse der Saison & Kartoffel-Birnen-Auflauf
oder

Filet-Medaillons „Toskana“ mit Mascarpone – Gorgonzolasauce
dazu Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln

oder
Glacierte Spanferkelkeule mit Wildkräutern, Gemüseauswahl & Kartoffelpüree mit Champignons
oder

Rindsstück mit Braunbier dazu Gemüseauswahl & Kartoffel-Lauch-Auflauf
oder

Gekräuterte Hirschkeule mit Barolosauce dazu Gemüse der Saison & Kartoffelgratin
oder

Schweinsfilet mit Paprikaschoten & Oliven dazu Gemüseauswahl & Rosmarinkartoffeln
oder

Schweinsfilet mit Feigenessig-Sauce, sautierten Waldpilzen & Traubenkernflädle

Käse

Gouda mit Paprika & Oliven
Alt Mecklenburger in süßer Umgebung
Blauschimmelkäse mit Weintrauben
Brot/Baguette & gesalzene Butter

Desserts

(bitte wählen Sie bis 20 Pers. 1, bis 30 Personen 2 darüber 3 Desserts & Obstfilets)

Bayerische Creme mit Erdbeer-Gelee
Bayerische Creme mit Mango
Eierlikör- Mascarpone- Creme
Schokoladennester mit Bananencreme
Mango-Pyramide mit einer leichten Chili-Karamell-Sauce
Katalanische Creme mit Mandelsahne
Mangocreme mit Tamarillosauce
Mousse au Chocolat
Hausgemachtes Tiramisu
Zitronencreme
Gebrannte Sanddorncreme mit marinierten Früchten
Obstfilets