



## Buffet 1

### Vorspeisen

Roastbeefröllchen mit Gemüsesalat gefüllt  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Mit Wacholder geräucherte Forellenfilets  
Tomate-Mozarella mit Basilikumpesto

### Angemachte Salate

Gurkensalat in Dillrahm  
Paprikasalat mit Rindfleisch  
Tomaten - und Gemüsesalat

Brötchen, Brot, Butter und Schmalz

### Hauptgerichte

Gepökelter Schinkenkrustenbraten  
mit verschiedenen Gemüsen  
und kleinen Schmorkartoffeln

\*\*\*

In Butter gebratenes Lachsfilet  
auf Spinat mit Kräuterreis

### Dessert

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne  
verschiedene Käsesorten vom Brett mit Weintrauben

29,50 € pro Person

B \* R \* A \* U \* H \* A \* U \* S  
JOH. ALBRECHT



## Buffet 2

### Vorspeisen

Melonenschiffchen mit mildem Schinken  
Mit Honig und Kräutern marinierte Putenstreifen  
auf Tomatenwürfeln  
Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce  
und kleinen Reibekuchen  
Anti Pasti von Paprika und Champignons  
Hausgemachter Gurkensalat in Dillrahm  
Bunte Blattsalate mit Joghurt - und Senfdressing

Brötchen, Brot, Butter und Schmalz

### Hauptgerichte

Kupferbiergulasch mit Spätzle

\*\*\*

In Butter gebratene Medaillons vom Seelachs  
auf Senfsauce und kleinen geschmorten Kartoffeln

### Dessert

Mousse au chocolate

\*\*\*

verschiedene Käsesorten vom Brett mit Weintrauben

34,30 € pro Person



## Buffet 3

### Vorspeisen

geräucherte Putenbrust mit Früchten garniert  
kleine Frikadellen mit ABB - Senf  
Zwiebelmett mit Zwiebeln  
geräucherter Heilbutt mit Sahnemeerrettich  
Tomate-Mozarella mit Basilikumpesto

### Angemachte Salate

Gurkensalat in Dillrahm  
Tomaten - und Bohnensalat  
Matjessalat  
Paprikasalat mit Rindfleisch

Brötchen, Brot, Butter und Schmalz

### Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Kalb in Champignonrahmsauce  
und Spätzle

\*\*\*

In Butter gebratene Medaillons vom Seeteufel  
mit Süßkartoffeln und Kräutersauce

### Dessert

Mascarponecreme mit Waldbeeren

\*\*\*

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

37,00 € pro Person