

Buffet- „Klassisch“

Suppe (wird gereicht)

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“
Consommé mit Streifen vom Gemüse, dazu Klößchen Eierstich und Nudeln



kalte Vorspeisen

Roastbeef vom Argentinischen Angus - rosa mit Remoulade
Honigmelonensalat mit Schwarzwälder-Rauchschinken
Fleischbällchen mit Tomatenpaprika-Dip
Makrelen, Forellen, und Rauchlachsfilets mit Marinaden
Tomate mit Mozzarella und hausgemachten Pesto verde
Camembert, Blau-Schimmelkäse und junger Gouda
garniert mit exotischen Früchten
Mischbrötchen, Baguette und Butter



warme Speisen

Prager Krustenbraten im eigenen Saft, Braunbiersauce extra
Perlhuhnbrust auf „Sauce Café de Paris“
Schweinefiletbraten mit frischen Rahmchampignons
Gemüse von Broccoli, Blumenkohl, Buttermöhren und Erbsen
Kartoffelgratin mit Lauch
Schwäbische-Spätzle und Berner-Röstinchen



Dessert

frischer hausgemachter Obstsalat
Mousse au Chocolat
Bayerisch Creme

ab 25 Personen 25,90 € p. Pers.

„all inklusive“ ab 19.00 Uhr bis 04.00 Uhr 55.-€ p. Pers.
(Erfrischungsgetränke, Caféspezialitäten, Bier, Wein, 5 Wahlspirituosen)

Fragen Sie nach unseren Extra - Arrangements für Hochzeiten