



## ***Buffet aus Deutschen Landen***

### *Suppe*

*Schwäbische Rinderbouillon mit Kräuterpfannkuchen*

### *Vorspeisen*

*Heringssalat vom Hamburger Fischmarkt  
Geräucherte Renkenfilets aus Bayrischen Seen mit Preiselbeersahne  
Rheinisches Schweinemett mit Zwiebeln  
Herzhafter Schwarzwälder Schinken  
Scheiben vom Kalbstafelspitz in Gemüse vinaigrette  
Fränkische Fleischpflanztel mit Gurke und Senf*

### *Warme Speisen*

*Knusprige bayrische Mastente mit Rotkohl  
Zanderfilet auf „Badische Art“ mit Champignons und Frühlingszwiebeln  
Niederrheinischer Hirschbraten mit Wacholderrahmsauce*

### *Beilagen*

*Ländliches Gemüse vom Werderaner Markt  
Spätzle & Butterreis  
Petersilienkartoffeln & Kartoffelklöße*

### *Salate/Käse*

*Spreewälder Kartoffelsalat mit frischem Dill  
Regensburger Krautsalat mit Speck  
Westfälischer Linsensalat mit Gemüsestreifen  
Bunter Salatmix der Saison mit verschiedenen Dressings  
Deutsche Käseauswahl*

### *Dessert*

*Bayrisch Creme mit Beerenragout  
Komposition aus Birnen & Eis  
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Sylter Rote Grütze mit flüssiger Sahne*

*Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl  
Butter & Beel*

**Preis pro Person 40,00 €**

*(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)*

