



Buffet aus Deutschen Landen

Suppe

Schwäbische Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Vorspeisen

*Heringssalat vom Hamburger Fischmarkt
Geräucherte Renkenfilets aus Bayrischen Seen mit Preiselbeersahne
Rheinisches Schweinemett mit Zwiebeln
Schwarzwälder Schinken aus dem Tannenrauch
Scheiben vom Kalbstafelspitz in Gemüsevinagrette
Fränkische Fleischpflanzl mit Gurke und Senf*

Warme Speisen

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

Beilagen

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

Salate/Käse

*Spreewälder Kartoffelsalat mit frischem Dill
Regensburger Krautsalat mit Speck
Westfälischer Linsensalat mit Gemüsestreifen
Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings
Exklusive Auswahl an Deutschen Käsespezialitäten*

Dessert

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

*Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl
Landbutter & Becel*

Preis pro Person 45,00 €

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

