



Buffet Preussendinner

Suppe

Cremesüppchen von Kräutern aus dem Kloostergarten mit Landrauschschinken

Warme Speisen

*Geschmorter Rücken vom Havelländer Apfelschwein auf Pfifferlingsrahm
Enten- & Poulardenbrust auf Orangen-Pfeffersauce
Rostbratwürstchen auf Schlesischem Sauerkraut*

*Bandnudeln mit Kapernäpfeln, Oliven, getrockneten Tomaten,
Rucola & frisch gehobeltem Parmesan in Balsamico-Sahnesauce*

Warme Beilagen

*Gemüsewildreis, Spätzle & Kräuterkartoffeln
Kaisergemüse – Karotten, Brokkoli & Blumenkohl*

Kalte Speisen

*Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
Babybirnen mit Frischkäsefüllung
Saftschinkenröllchen mit Beelitzer Spargel
Auswahl an gefüllten Eiern
Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel
Geräuchertes Filet von der Harzer Forelle mit Sahnemeerrettich
Räucher- & Gravedlachs mit Senf-Honigsauce
Käseigel mit Früchten
Edle Käsespezialitäten
& Rose vom Tête de Moine*

Salate

*Nudelsalat mit getrockneten Tomaten & Oliven
Apfel-Fenchelsalat mit Rosinen
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola & Basilikum
Bunte Blattsalate vom märkischen Acker mit zweierlei Dressings*

Dessert

*Korb mit frischem Obst der Saison
Mousse au Chocolate
Reis „Trautmannsdorff“ mit Waldbeeren
Bayrisch Creme
Gebäck aus der Patisserie
Landbutter & Margarine
Auswahl an ofenfrischem Brot & Brötchen*

Preis pro Person 39,00 €

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

