



## *Das Schlemmerbüfett*



- *Roastbeefröllchen in Pfefferlingssoße*
- *Gefüllte Kalbsbrust- gebacken*
- *Gemüse der Saison*
- *Wildlachs auf Spinatsahnesoße*
- *Mouse - Minze- Schoko*  
*Oder Quarkcreme auf Obst*



- *Schinkenplatte*
- *Käseplatte*
- *Fischplatte*
- *Hackepeterigel*



- *Zwei Salate nach Wunsch*

# Das Feinschmeckermenu (Das Gala Menu)

- Roastbeefröllchen in Pfefferlingssauce
- Minestrone (Hochzeitssuppe)
- Gefüllte Schweinemedallions auf Buttergemüse  
(Kaisergemüse)
- Minikrautröllchen in Thymianjuce
- Tiramisu und Obstsalat
- Kartoffelvariationen
- Schinkenplatte
- Käseplatte
- Fischplatte
- Hackepeterigel
- Zwei Salate nach Wunsch



# Das Europabiifett

- Roastbeefröllchen in Pfefferlingsauce
- Gemüsegratin und Spargel im Schinken eingerollt mit Filetschnitzel
- Gefüllte Perlhuhnbrust im Spargelbeet
- Nudeln, Reis oder Kartoffelvariationen
- Carpaccio vom Tafelspitz
- Schinkenplatte
- Käseplatte
- Fischplatte
- Hackepeterigel
- Zwei Salate nach Wunsch



# *Das rustikale Biefett*

- *warmer Braten auf Sauerkohl  
(Räuberschinken / Jungschweinrücken  
/ Kassler)*
- *Schweinemedallions in Champignonbett*
- *Hähnchenbrustfilet im Spargelbett*
- *Butter*
- *Backwaren*
- *Schinkenplatte*
- *Käseplatte*
- *Fischplatte*
- *Hackepeterigel*
- *Zwei Salate nach Wunsch*





# Das kalte Büfett

- Kalte Fleischplatte
- Wurstplatte
- Schweinemedallions
- Partybuletten
- Halbe, gefüllte Eier
- Hackepeterigel
- Käseplatte
- Rollmöpfe
- Zwei Salate
- Räucherfisch  
(Lachs - Welz - Forelle)



# Wir haben Ihr Wunschbüfett

Bitte reden Sie mit uns und stellen sich Ihr Menü nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

Ob deutsche Hausmannkost, bodenständig nach Familienreze  
Rustikal oder für den Gourmet, Mediteran – Italienisch– Griech  
Vegetarische Küche . . . . .

Planen Sie eine größere Veranstaltung, ist für die individ  
Gestaltung und die beabsichtigte Wirkung, ein persönliches T  
von Vorteil.

Wir kommen zum Veranstaltungsort.

## Die Bestellzeiten:

Bei warmen Braten, Backschwein und Spanferkel benötigen  
zwei Tage Vorlaufzeit.

Wir haben **kalkulierte Festpreise** bei -

Spanferkel für 15-20 Personen 130,- Euro

Räuberschinken für 15-25 Personen 85,- Euro

Die verwendeten **Backwaren** sind in der bekannten und gu  
Qualität von der

**Feinbäckerei Heider aus Niederlehme**