

# Festlich und edel

ab 70 Personen - Aufpreis: 7,90 € pro Person



## Frisch aus dem Meer

- Holländische Matjes auf kleinen Apfelringen und Zwiebeln
- Salm auf Blattspinat im Blätterteig
- Heißgeräucherte Lachsforelle
- Hausgebeizter Caipirinha-Lachs

## Vorspeisen

- Rosa gebratene Flugentenbrust mit Cumberlandsauce
- Rosa gebratene Roastbeefröllchen auf Schwarzbrotaltern
- Schweinefilet im Blätterteig
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Steaks auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola
- Roastbeef medium gebraten an hausgemachter Kräuterremoulade
- Pikante Ochsenzunge an Sahnemeerrettich

## Salatbuffet

- Heringsalat mit kleinen Apfel- und Zwiebelwürfeln
- Broccolisalat mit Mais und Paprika
- Waldorf-Astoria-Salat mit Walnüssen
- Feldsalat mit Entenbruststreifen und Orangenschnitz

## Warmer Buffetteil

- Zarter Hirschbraten an fruchtiger Preiselbeersauce
- Rinderhüftbraten in einer Rotweinsauce
- Lachssteaks in Buchenrinde mit Brunnen-Kresse-Sauce
- Mailänder Putenbrust gefüllt mit Tomaten, Mais und Lauch, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Salskartoffeln mit frischer Petersilie
- Butterreis mit zerlassener Butter
- Hausgemacht Spätzle mit Butterflöckchen
- Rotkohl mit feinen Apfelstückchen
- Edelgemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Geschmorte Waldpilze mit Schmand

## Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Rum und eingelegten Krischen
- Rote Grütze mit kleinen Beerenfrüchten und Vanillesauce
- Frische Erdbeeren mit Sahne
- Hausgemachte Trüffelcreme

## Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter