Buffet 23,50€ p.P.

Vorspeise

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Gemischter Krautsalat in Limonenmayonaise

Hauptgericht

Gebratene Schweinemedallions auf Blattspinat

Kasslerbraten auf Sauerkraut

Gegrillte Hähnchenbrust auf Pikanten

Tomaten-Lauchgemüse

Variation vom Marktfrischem Gemüse

mit brauner Butter und Hollandaise

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Ofenfrisches Baguette

Dessert

Beerengrütze mit Bourbonvanillesauce

Fingerfood Buffet

Für 30 Personen

- *Gazpacco(Mediterrane kalte Gemüsesuppe)*
- *Auswahl von Antipasti*
- *Variation von verschieden gefüllten Wraps*
- *BBQ Hähnchen „Drumsticks“*
- *kleine Boulettenspieße*
- *Garnelen im Glas „Louisiana Style“*
- *Lachslollis in Honig-Senf-Dill Marinade*
- *Tramazinirolls*
- *Schwarzbrotpralinen*
- *französische Käse Variation*
- *süße und herzhaft Peti Four's*

- *Exotische Früchte in Contreau*
- *Mecklenburger Götterspeise*

28,50 € pro Person

BBQ Buffet

- Caesar Salat Knoblauch
Römersalat im Parmesandressing und Kräutercroutons
- Chilli con Carne
- Burger mit BBQ-Rub gewürzt
- Knusprige BBQ Rippen
- Hähnchenschenkel im Cajunbackteig
- Schweinesteaks „Louisiana Style“
- Pulled Pork in Cola Sauce
- Grillröster auf Sauerkraut
- Ofenkartoffel mit Sourcream
- Käsenudeln
- Cole Slaw
- Brownies mit Pineapple Ragout
- New York Cheesecake

Preis pro Person 21,90€

Buffet

Suppe

Tomatengazpacho

Vorspeisen

Variation von Sushi

Wraps mit verschiedenen Füllungen

Fangfrischer Fjordlachs im Ganzen pochiert

Auswahl an mediterranen Salaten

Hummerbuffet mit Dips

Austern auf Eis

Hauptgerichte

Gefülltes Rinderfilet

Schweinefilet auf sautiertem Shi-i-take Pilzen

Gegrilltes Wallerfilet auf Mittelmeergemüse

Thai-Spargel mit tomatisierter Hollandaise

Supreme´ von der Maispoularde auf Lauchgemüse

Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln

Süßkartoffelpüree

Gemüserisotto

Dessert

Auswahl an französischen Käse mit Senffrüchten

Exotische Obstplatte

Karamellmousse mit Beerenfrüchten

Preis pro Person 60,00€

Buffet

Suppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit gegrillten Scheiben von der Mettwurst

Vorspeisen

Gourmet-Matjes mit Rostocker Doppelkümmel und Dill mariniert

Lachs im Ganzen pochiert mit Kräutern-Creme Fraiche

Ostseefische von den Müritzfischern

Mecklenburger Landschinken mit süß saurem Ingwerkürbis

Ochsenroastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterremoulade

Salate

Rote Beete Salat

Süß-Sauer Gurken-Dillsalat

Krautsalat

Tomatensalat

Hauptgericht & Beilagen

Knuspriger Braten vom Spanferkel an Dunkelbier-Schinkensauce

Gegrillte Auswahl von den Müritzfischern an Dill-Flusskrebssauce

Hirschsahnefleisch mit Waldpilzen

Marktfrische Gemüsevariationen

Kleine Kräuterkartoffeln

Dessert

Mecklenburger Götterspeise

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Käsevariationen

Preis pro Person 26,00€

Buffet 2

Vorspeise

Variationen von Blattsalaten

Mit 2 Dressings und verschiedenen Toppings

Gurken – Rahmsalat

Gemischter Krautsalat in Limonenmayonaise

Suppe

Kürbis Ingwersuppe

Mit Croutons

Hauptgericht

Variationen von Edelfischen auf

Rahmwirsing an einer Pommerysensauc

Schweinenacken "Mecklenburgische Art"

mit Röstzwiebeln-Rahmsauce

Gegrillte Hähnchenbrust auf Pikanten

Tomaten-Lauchgemüse

Variation vom Marktfrischem Gemüse

mit brauner Butter und Hollandaise

Dessert

Beerengrütze mit Bourbonvanillesauce

Preis 25,00 Euro

Buffet 1

Vorspeisen

- Toskanischer Salat von Kirschtomaten*
- Garnellensalat*
- Hausgebeizter Lachs*
- Roastbeef*
- Waldorfsalat*
- gemischter Salat mit Ceasardressing und Parmesan*

Suppe

- Pürierte Erbsen- Kokossuppe*

Hauptgerichte

- Supreme von der Maispoularde*
- geschmorte Tournedos von der Rinderhüfte*
- gefülltes Schweinefilet im Baconmantel*
- gegrilltes Lachsfilet auf Tomaten-Lauch*

Beilagen

- Kartoffelgratin*
- geschwenkte Rosmarin Kartoffeln*
- Marktfrische Gemüse*

Dessert

- dunkle Mouse mit Kirschragout*
- Obstsalat Obst oder Obst Platte*
- Panna Cotta nach Art des Hauses*
- Käsevariationen*

Preis pro Person 40,00€