



**Bei allen Vorschlägen, die wir Ihnen anbieten,
können Sie die Gerichte untereinander tauschen.**

**Außerdem dienen diese Vorschläge nur zur Anregung!
Gern stellen wir Ihnen ein persönliches und saisonales Menü zusammen.**

**Ferner bieten wir Ihnen, je nach Wetterlage, BBQ-Buffets auf unserer Terrasse an.
So ergeben sich interessante Kombinationen zwischen BBQ und Buffet**

WIR beraten Sie gerne!!

Vorschlag I

Vitello tonnato, Carpaccio
Rucola mit Garnelen
Antipasti

Eichsfelder Hochzeitssuppe

Wildschweinkeule mit Holundersoße
Schattenmorellen, Rotkohl, Spätzle

Gefüllter Lachs
Rote Beerensoße, Wildreis

Perlhuhnbrüstchen auf Ratatouille
Tagliatelle

Gemüsevariationen

Eisbuffet, Limettencreme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Käse vom Brett (Edle Sorten), Brot & Butter

pro Person 36,50 €

Etwas später

Matjes, Mettwurst
Käsebrett, Handkäs mit Musik
Brot & Butter

pro Person 6,50 €



Vorschlag II

Weißer Tomatensuppe

**

Frische Salate mit hausgemachtem Dressing

Kräuterrücken vom Jungschwein
Plattenkartoffeln

Tafelspitz mit Meerrettichgemüse
Salzkartoffeln

Hirschkalbskeule mit Preisebirne
Champignons, Rotkohl
Herzoginkartoffeln

Fischpfanne mit Zanderfilet & Garnelen
im Gemüsebett, Wildreis

Obstetagere
Zitronencreme, Schoko-Rum-Creme
Syltergrütze mit Vanillesoße

pro Person 38,50€

Etwas später ...

Eichsfelder Molle, Käse
Brot & Butter

pro Person 6,50 €



Vorschlag III

Vorspeisenplatte oder Etageren
Tomate Mozzarella, Vitello tonnato, Grissini mit Parmaschinken
Eichsfelder Tapas
Ciabatta, Baguette & Butter

Pürierte Tomatensuppe

-Vorspeise und Suppe werden am Tisch serviert-

...am Büffet kredenzen wir Ihnen...

Fischfilet in Chardonnaysoße, Roter Pfeffer,
Basmatireis

Truthahnschnitzel mit kandierten Früchten,
Currysoße, Reis

Hirschkalbskeule in Wacholderrahm
mit Preiselbirne, Rotkohl,
Kroketten

Gebratenes Gemüse der Saison

Dessertbüffet

Obstsalat von exotischen Früchten, Rote Beerengrütze,
Tiramisu, Mousse weiß-dunkel

pro Person 39,90 €



Vorschlag IV

Eichsfelder Hochzeitssuppe
-am Tisch serviert-

Am Büffet:

Salatbüffet mit hausgemachtem Dressing

Spaghetti aus dem Parmesanlaib
mit Tomatenragout und Garnelen

Kalbsrückenscheiben am Stück
Cognacrahmsöße
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Maishuhnbrüstchen mit Kirschtomaten
Tagliatelle

Zanderfilet auf WOK-Gemüse
mit Reis

Parfaitvariationen
Obstsalat

pro Person 38,50 €