

# *Buffet Berliner Art*



## *Warme Speisen*

*Berliner Kartoffelsuppe*  
*Geschmorte Schweinerippchen in Kümmeljus*  
*Prager Schinken auf Sauerkraut*  
*Warme Hähnchenkeulen*

## *Kalte Speisen*

*Heringstopf mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke*  
*Hackepeter mit bunten Zwiebeln*  
*Halbe gefüllte Eier*  
*Berliner Bouletten mit Senf*  
*Sülze vom Schwein mit Remouladensauce*  
*Kartoffelsalat*  
*Wurstsalat mit Käse und Gewürzgurken*  
*Rollmöpfe und Brathering*  
*Harzer Käse vom Brett*  
*Berliner Pfannkuchen*  
*Rote Grütze mit Vanillesauce*  
*Brotauswahl, Partybrötchen, Butter und Schmalztopf*

*Preis pro Person 27,00*



# *Buffet*

## *Preußisches Landwirthshaus*

### *Warme Speisen*

*Hausgemachte ungarische Paprika- Goulaschsuppe*

*Spanferkelbraten mit Thymianjus auf Steckrübengemüse und Serviettenknödel*

*Kasseler speer auf Sauerkraut*

### *Kalte Speisen*

*Schinkenröllchen mit grünem Spargel*

*Kleine Schnitzelchen mit Zitronenfilets*

*Matjesfilets auf Hausfrauensauce*

*Räucherfischspezialitäten*

*Krautsalat*

*Gurkensalat*

*Verschiedene Blattsalate abgerundet mit Dressing*

*Käsespezialitäten vom Brett*

*Beerenschmaus mit Vanillesauce*

*Schokoladenflan mit Eierlikörschaum*

*Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Butter*

*Preis pro Person 30,00*



# *Buffet Italienische Art*

## *Warme Speisen*

*Minestrone*

*Lammkeule in Knoblauchjus mit grünen Zucchini und Parmesan- Pappardelle*

*Kalbsgeschnetzeltes mit Wildchampignons und Gnocci*

## *Kalte Speisen*

*Auswahl an feiner Antipasti*

*Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischcreme*

*Parmaschinken mit Cantaloupemelone*

*Verschiedene italienische Salami*

*Salat Frutti de Mare*

*Tomaten-Mozzarella- Salat mit Acceto di Modena und frischem Basilikum*

*Ricotta-Artischocken- Romana- Salat mit Parmaschinken*

*Arrangement von italienischem Käse*

*Panna Cotta mit Mandel- Erdbeeren Tiramisu von der Sauerkirsche*

*Partyrad, Ciabatta und Toskanabrot*

*Preis pro Person 35,00*

# *Buffet Preußen's Gloria*



## *Warme Speisen*

*Broccolisuppe mit Eismeercrvetten*

*Kleine Filetsteaks vom Rind in grünem Pfefferrahm und Appenzeller  
Kartoffelgratin*

*Fricassee vom Kalb mit weißem und grünem Spargel*

## *Kalte Speisen*

*Medaillons vom Rind und Schwein mit Lebermousse und Beerenfrüchten*

*Schweinefilet in Balsamico-Karamel*

*Roastbeefröllchen gefüllt mit Sahnemeerrettich*

*Melonensalat mit marinierten Flusskrebse*

*Geflügelsalat*

*Auswahl von frischen Gartensalaten und Dressing*

*Korb mit exotischen Früchten*

*Käsespezialitäten vom Brett*

*Hausgemachtes Tobleronemousse mit Erdbeerpüree*

*Pochierte Williams- Christ- Birnen mit Roquefort*

*Verschiedene Brot und Brötchensorten, Butter und Baguette*

*Preis pro Person 45,00*