GRIECHISCHES BUFFET

Pfannengyros vom Schwein

Kap-Seehecht gebraten extra Zitronen-Pfeffersauce.
Kleine Schnitzel mit extra Paprikasauce oder
Hähnchenfilet auf Grillgemüse

Gemüse und Salatauswahl.
Tzatziki, Antipasti
Djuvec Reis, Rösti, Dip Potatoes und Baguette

Eis und Cappuccinomousse 19,90 €

FÜR HERMANN& HELGA

Geräucherte Pute dazu Hollandaise
oder **Krusterbraten**

Zarter **Rinderbraten** in dunkler Sauce
Schweine Medaillons in Champignonrahm - Sauce
Forelle „Müllerin“ (gebraten)

Eine reichhaltige Gemüse und Salatauswahl
Salzkartoffeln, Kroketten und Rösti

„Bayrisch Creme“ und Eis 21,90 €

KRACHER ZUM „50“

„pulled pork“ aus der Schweineschulter. Das würzige Fleisch ist so zart, dass es sich auseinanderziehen lässt (pulled = ziehen, reißen). Dazu original BBQ Sauce

Kapseehecht und **Hähnchenfilet** extra
Zwiebel-Creme-Fraichesauce

Zwiebelringe im Backteig

Gemüse und Salatauswahl

Risoleekartoffeln, Kroketten und „Amazing Fries*“

Eis und heiße Himbeeren. 20,90 €

* Riesen Pommes Frittes in Maispanade

SAALANGEBOT

MENUEVORSCHLAGE

Wir präsentieren Ihnen Vorschläge mit Preisen.

Diese Vorschläge können Sie komplett bestellen oder in einem persönlichen Gespräch individuell abändern

Edeltraud Jungvogel

Inhaberin & Köchin

Bahnstr. 6 32339 Espelkamp

Tel: (05743) 920436

Gestringer Hof

Stand:16.11.2016

Menü 1

Gestringer Festsuppe vom Huhn
Großmutters **kleine Rindsrouladen** und zarter
Pefferspießbraten garniert mit gebratenen
Champignons und dunkler Sauce
Hähnchenfilet „Gärtnerin“ in **Kräuter-Creme-Fraich**
anbei **gebackene Zwiebelringe**.
Gemüse und Salatauswahl.
Salzkartoffeln und Kroketten.
Eisvariation mit heißen Kirschen und
Schokoladenpudding 25,30 €

Menü 2

Cremesuppe von Broccoli mit Croutons
Schweine-Medaillons mit Speck umwickelt
Hähnchenfilet in Pfefferrahmsauce sowie
zarter **Rinderbraten** garniert mit gebratenen
Champignons und dunkler Sauce.
Gemüse und Salatauswahl.
Salzkartoffeln und „Gourmet-Rösti“.
Eisplatte und Bayrisch-Creme 25,20 €

Menü 3

Cremesuppe von Lauch mit Croutons
„**Medaillons“** mit Speck umwickelt.
„Hähnchenfilet“ auf Grillgemüse**.**
„gebratener Kap See-Hecht Filet
In Saucieren **„Kräuter-Creme-Fraiche“** und eine
„Champignon-Rahm-Sauce“
Gemüseauswahl mit „Möhren, Blumenkohl, Broccoli
und Salatauswahl.
Risoleekartoffeln und Potato Dippers mit Sourcreme.
Eisplatte und Moucce au Chocolat. 25,20 €

Menü 4

Festtagssuppe vom Rind
„Schweinefilet Försterin“ mit Pfifferlingen
in Rahmsauce
„Rehbraten Diana“ in einer Wachholder-Rahm-Sauce
dazu mit Preiselbeeren gefüllte Pfirsichhälften.

Gemüseauswahl mit „Möhren, Blumenkohl, Broccoli
und Rotkohl und Salatauswahl
sowie Salzkartoffeln und Minikartoffel-Klöße.

Eisvariation mit heißen Kirschen 27,50 €

Mediterranes Buffet

Zum Empfang reichen wir : Tramezzini mit Lachs und
Roastbeef

Hauptgang
Schweinefilet in Gorgonzola-Rahm- Sauce
Hähnchenfilet auf Grillgemüse
Spaghetti in Pesto mit Garnelen.
Passende Salatauswahl. Antipasti sowie
Mozzarella-Tomate
Buntes Gemüse mit Möhren, Broccoli, Blumenkohl
sowie Gourmet Rösti, Kroketten und
Potato- Dippers und Sour-Creme

Eisplatte, mit heißen Kirschen und
Cappuccino-Moucce 26,50 €

Genießerbüffet

„Waldpilz-Rahmsüppchen“ serviert am Tisch

Kleine Rumpsteak extra Hollandaise

Schweinemedaillion dazu Pfifferlingrahmsauce
Rehkeule in Wachholderrahmsauce dazu
gefüllter Pfirsich
Reichhaltige Gemüse-, Salatauswahl
dazu Röstis Kroketten und Spätzle.

Eisvariation mit Roter Grütze 31,00 €

Wie wäre es mit einer Vorspeise:
Honigmelonenschiffchen mit Schinken, Butter und
Baguette. 5,50 €

**Alle Preise verstehen sich inclusive Raumkosten,
Tischwäsche u. MwSt**

Wir bieten auch Frühstück!

am Tisch oder als Büffet

Stand:16.11.2016