

Buffets

Stellen Sie Ihr Hochzeitsbuffet (ab 20 Personen) individuell zusammen.
Gerne berücksichtigen wir auch etwaige Sonderwünsche (vegetarisch, glutenfrei etc.).

Unser Küchenchef, Bernd Krage, steht Ihnen gern beratend zur Seite.
Der Preis für das Buffet wird nach Ihrer Auswahl individuell kalkuliert.

Brotauswahl/Butter/Schmalz ☐



Suppen – *Wir empfehlen Ihnen max. eine Suppe zu wählen.*

Hochzeitssuppe ☐

Gulaschsuppe ☐

Hummercrèmesuppe ☐

Tomatencrèmesuppe ☐

Kürbiscrèmesuppe (saisonal) ☐

Kartoffelsuppe ☐



Vorspeisen

Hausgebeizter und geräucherter Lachs ☐

Schinken von der Räucherei Brennecke mit Rucola und Parmesan ☐

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar ☐

Tomatensalat mit Schafskäse ☐

Gurkensalat ☐

Weißbrotsalat mit Tomaten, Rucola und Mozzarella ☐

Antipasti ☐

Rindfleischbouletten mit Tomatenchutney ☐

Fischfrikadellen mit Remoulade ☐

Regionale Käseauswahl ☐



Hauptspeisen – *Der Küchenchef empfiehlt zwei Hauptgänge (1x Fisch, 1x Fleisch)*

Fleisch

Braten vom Rügener Wild in Wacholdersauce ☐

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce ☐

Bäckchen vom Ibericoschwein in Portweinjus ☐

Suprême von der Maishähnchenbrust ☐

Fisch

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Gebratenes Lachsfilet | ☐ |
| Zanderfilet in Dillsauce | ☐ |
| Seelachsfilet in Dijonsensauce | ☐ |



Beilagen – Wählen Sie zwei Beilagen.

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| Apfelrotkohl | ☐ |
| Gebratene Champignons | ☐ |
| Provenzalisches Gemüse | ☐ |
| Honigkarotten | ☐ |
| Grüne Bohnen | ☐ |
| Wurzelgemüse | ☐ |
| Saisonales Gemüse | ☐ |



Sättigungsbeilagen - Wählen Sie zwei Sättigungsbeilagen.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Rosmarin- oder Thymiankartoffeln | ☐ |
| Butterkartoffeln | ☐ |
| Kartoffelgratin | ☐ |
| Reis | ☐ |
| Pastagratin | ☐ |
| Semmelknödel | ☐ |



Dessert – Der Küchenchef empfiehlt max. drei Desserts zu wählen.

- | | |
|---|--------------------------|
| Mousse au chocolate | ☐ |
| Beerengrütze mit Vanillesauce | ☐ |
| Zitronen-Schmandcrème mit Kirschen | ☐ |
| Mascarponecrème mit marinierten Himbeeren | ☐ |
| Erdbeercrème mit Schokoladensauce | ☐ |
| Kaffee-Panna Cotta | ☐ |
| Tiramisu im Glas | ☐ |
| Cheesecake mit Kirschen im Glas | ☐ |
| Obstauswahl | ☐ |

Sie haben noch Fragen, oder es fehlt noch etwas. Gern können wir telefonisch
oder vor Ort noch einmal unser Angebot besprechen.