

UNSERE SOMMER-BUFFETVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren. Vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Gerne überreichen wir Ihnen unsere Buffetvorschläge, damit Sie in Ruhe ein paar Anregungen studieren können. Natürlich können Sie Gänge untereinander austauschen, hinzufügen oder weitere eigene Ideen einbringen.

Wir sind für Sie da. Sprechen Sie uns einfach an!

BUFFET I

€ 26,90 pro Person

Vorspeisen:

- **Saisonale Blattsalate**
mit zweierlei Dressings
- **Salat von Gartengurken**
mit frischem Dill
- **Italienische Fleischtomaten**
mit Zwiebeln und Schnittlauch
- **Chicoreesalat**
mit Orangenfilets
- **Scheiben vom Roastbeef**
mit Sauce Tartar und Essiggemüse

Suppe:

- **Kartoffel-Lauchcremesuppe**
mit Croûtons

Hauptspeisen:

- **Gegrillte Hühnerbrust**
auf Gemüsestreifen mit Champignons und Basmatireis
- **Rotbarschfilet gebraten**
auf Tomaten-Fenchelgemüse und Thymiankartoffeln

Desserts:

- **Baileysmousse**
mit Beeren
- **Obstplatte der Saison**

BUFFET II

€ 29,90 pro Person

Vorspeisen:

- **Knackige Blattsalate der Saison**
mit zweierlei Dressing
- **Salat von sonnengereiften Tomaten**
mit Zwiebeln und frischem Basilikum
- **Bio-Karottensalat**
- **Gurkensalat**
mit frischem Gartendill
- **Käseplatte**
mit Spießen von Gouda und Trauben, französischem Camembert, verschieden eingelegtem Harzer Käse & Grissini
- **Rustikale Aufschnittplatte**
mit verschiedenen Schinken (Lachsschinken, Schwarzwälder Schinken) Bratwurst, Rotwurst & Harzer Leberwurst
- **Räucherfischplatte**
mit Lachsforelle, Regenbogenforellenfilet und Lachs, dazu Sahnemeerrettich
- **Auswahl an Brot und Brötchen**
mit unseren Butter-Igeln

Suppe:

- **Kartoffeleintopf „Berghotel“**
mit Speck, Karotten und Mettbällchen

Hauptspeisen:

- **Schweinefilet auf Rahmchampignons**
dazu feines Buttergemüse der Saison und Kartoffelkroketten

Desserts:

- **Rote Beerengrütze**
mit Vanillesauce
- **Eistorte „Berghotel“**



BUFFET III

€ 30,90 pro Person

Vorspeisen:

- **Gebratenes Doradenfilet**
auf Fenchel-Orangengemüse
- **Thunfisch in Bergpfeffer**
auf Glasnudelsalat
- **Carpaccio vom Rind**
mit Staudensellerie und gerösteten Kürbiskernen
- **Asiatischer Geflügel-Lauchsalat**

Suppe:

- **Möhren-Orangenschaumsuppe**

Hauptspeisen:

- **Meerbarbenfilet, gebraten**
an eingelegten Zucchini und gefüllten Tomaten
- **Gebratenes Zanderfilet**
*auf Rahmsauerkraut mit glacierten Weintrauben
und Kräuter-Kartoffeln*

Desserts:

- **Frischkäsecreme**
auf Kiwichuntey
- **Zitrusfruchtgrütze**
mit Vanilleschaum

BUFFET IV

€ 33,90 pro Person

Vorspeisen:

- **Knackige Blattsalate der Saison**
mit zweierlei Dressing
- **Geflügelsalat**
mit frischen Champignons und Gartenkräutern
- **„Gefüllte Eier“**
mit Shrimps und Schnittlauch
- **Radieschen-Wurstsalat**
mit jungem Lauch
- **Nudelsalat „Frühling“**
mit Kräutern, Paprika und jungem Lauch
- **Käseplatte**
*aus verschiedenen Weichkäsesorten
mit sonnengereiften Trauben*
- **Gemischte Schinkenplatte**
*mit Serano Schinken, Lachsschinken
und Schwarzwälder Schinken*
- **Lachsvariationen**
mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Suppe:

- **„Harzer Hochzeitssuppe“**
*mit Eierstich, Nudeln, Mettbällchen,
buntem Gemüse und frischen Kräutern*

Hauptspeisen:

- **Gebratene Perlhuhnbrust**
auf ligurischem Gemüse und Pesto
- **Norwegisches Lachsfilet**
an Wokgemüse und Basmatireis

Desserts:

- **Mousse von der zartbitteren Schokolade**
auf Kiwichuntee
- **Tiramisu „Berghotel“**
- **Frisches, aufgeschnittenes Obst**



BUFFET V

€ 39,90 pro Person

Vorspeisen:

- **Antipastiplatte**
*mit Zucchini in weißem Balsamico, Ofenpaprika
mit Knoblauch und Thymian, Champignons in Olivenöl
und dunklem Balsamico*
- **Scharfer weißer Bohnensalat**
mit Chorizo und gebratenem Doradenfilet
- **Carpaccio vom irischen Rinderfilet**
mit Pinienkernen und italienischem Parmesan
- **Ruccolasalat**
mit Balsamicodressing
- **Parmaschinken**
mit sonnengereiften Charentais-Melonen
- **Rohmilchkäseplatte mit französischem & italienischem Käse**
dazu dunkle und helle Trauben
- **Französisches Baguette, Italienisches Toscanello**
und Deutsches Vollkornbrot, Butterplatte

Suppe:

- **Scharfe Thai-Curry Hühnersuppe**
mit jungem Lauch und asiatischen Nudeln
- **Italienische Tomatensuppe**
mit Käsecroûtons

Hauptspeisen:

- **Gebratenes Milchkalbsteak**
auf Speckbohnen und Thymiankartoffeln
- **Atlantisches Heilbuttfilet**
*auf Zuckerschoten-Sojagemüse
und gebackenen Reisbällchen*

Desserts:

- **Limonen-Mascarponecreme**
mit frischen Himbeeren
- **Valrhona Schokoladenmousse**
mit Muskat und Thai-Mango
- **Obstplatte von exotischen Früchten**