



## *Das Genießer-Buffer*

Sektempfang mit Sekt und Orangensaft

### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Fjordlachs mit Honig-Senfdrillsauce, geräucherter Forelle mit Preiselbeerschaum, eingelegter Sherry-Hering, geräucherte Garnele, hausgemachtes Roastbeef mit Remouladensauce, Bruschetta von der Strauchtomate mit frischem Basilikum, frische knackige Marktsalate mit zweierlei Vinaigrette, verschiedene Cocktailsalate, Tomate & Mozzarella, frische Oliven mit Kräutern, ofenfrisches Baguette und Kartoffelbrot, hausgemachter Käseknoblauchdipp, frische Kräuterbutter

### **Hauptspeisen**

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise und Röstitaler  
Zarte Schweinelendchen mit Wacholderrahmsauce, frischer Gemüseplatte und Salzkartoffeln  
Saftige Tranchen vom Lachs mit Schnittlauchrahmsauce, Blattspinat und Reis

### **Desserts**

Crème brûlée  
Mousse au Cocolat mit Vanillesauce

58,00 € pro Person

### **Getränkepauschale**

Herzog Life Mineralwasser, Apfelschorle, Orangensaft, Coca-Cola, Cola light, Fanta, Sprite  
Fiege Pils, Radler, Alsterwasser, Fiege Alt, Krefelder, Fiege Hefeweizen, Fiege Alkoholfrei  
Chardonnay, Rosé, Pinot Grigio  
Auswahl an Spirituosen, z. B. Grappa, Mirabelle, Aquavit  
(7 Stunden)

Genießer-Buffer + Getränkpauschale 95,00 € pro Person

### **Dekopaket**

Tischwäsche, Servietten, Kerzen, Blumendekoration und individuelle Menükarten

bis 29 Personen 150,00 €  
ab 30 Personen 200,00 €