



## Das Genießer Buffet

Sektempfang mit Sekt und Orangensaft

### Vorspeisen

Hausgebeizter Fjordlachs mit Honig-Senfdrillsauce, geräucherter Forelle mit Preiselbeerschaum, eingelegter Sherry-Hering, geräucherte Garnele, Roastbeef mit Remouladensauce, Bruschetta von der Strauchtomate 🌿, Marktsalate mit vers. Vinaigrette 🌿, Cocktailsalate, Tomate & Mozzarella 🌿, Oliven mit Kräutern 🌿, ofenfrisches Baguette und Kartoffelbrot 🌿, hausgemachter Käseknoblauchdipp 🌿, 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

Gemüse-Kartoffel-Curry 🌿

### Dessert

Crème brûlée 🌿, Mousse au Cocolat mit Vanillesauce 🌿



**Genießer Buffet**  
65,90 € pro Person

### Getränkepauschale (für 7 Stunden)

Herzog Life Mineralwasser, Apfelschorle, Orangensaft, fritz-kola, fritz-kola ohne zucker, fritz-kola superzero, fritz-limo orange, fritz-limo zitrone, Kaffeespezialitäten

Fiege Pils, Radler, Alster, Bolten Alt, Krefelder, Duckstein Weizen, Carlsberg 0.0%, Chardonnay, Rosé, Primitivo

Auswahl an Spirituosen (max. 3 Stück), z. B. Grappa, Mirabelle, Aquavit

**Genießer Buffet + Getränkpauschale**  
129,00 € pro Person

### Dekopaket

Tischwäsche, Servietten, Kerzen, Blumendekoration und individuelle Menükarten

bis 29 Personen 200,00 €  
ab 30 Personen 250,00 €