

Empfehlung unserer Küche

NIEDERSACHSEN-BUFFET 1

gültig von April bis Juni

SUPPE

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Gemüsejulienne, Markklößchen und Eierstich

VORSPEISE

Schlachtplatte mit Knapp-, Blut- und grober Leberwurst

Geräucherter Aal mit Gemüse in Aspik

Heringssalat in Sahnesauce mit Zwiebeln und Äpfeln

Brotauswahl und Butter

HAUPTSPEISE

Spargel

mit Butter und Serrano-Schinken

Heidschnuckenbraten mit Nusskruste und Birnenkompott

Scholle mit Weintrauben und Speck

Schmorgurke mit Crème fraîche und Dill

BEILAGEN

Grüne Bohnen, Petersilienkartoffeln, neue Kartoffeln oder Bratkartoffeln

DESSERT

Welfenspeise

Vanillecrème mit Erdbeeren

bis 25 Personen 55,50 € pro Person

ab 25 Personen 53,50 € pro Person



Empfehlung unserer Küche

NIEDERSACHSEN-BUFFET 2

gültig von Januar bis Dezember

SUPPE

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Gemüsejulienne, Markklößchen und Eierstich

VORSPEISE

Schlachtplatte mit Knapp-, Blut- und grober Leberwurst

Geräucherter Aal mit Gemüse in Aspik

Heringssalat in Sahnesauce mit Zwiebeln und Äpfeln

Brotauswahl und Butter

HAUPTSPEISE

Kasseler Nacken
mit Schwarzbiersauce

Scholle
mit Weintrauben und Speck

Schmorgurke
mit Crème fraîche und Dill

BEILAGEN

Grüne Bohnen, Petersilienkartoffeln, neue Kartoffeln oder Bratkartoffeln

DESSERT

Welfenspeise

Vanillecrème mit Erdbeeren

bis 25 Personen 52,50 € pro Person

ab 25 Personen 50,50 € pro Person