



KLASSISCHES BUFFET

Festlich • Zeitlos • Regional

SUPPE

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und feinem Gemüse

VORSPEISEN

- Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen
- Mediterrane Antipasti
- Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten & frischem Basilikum
- Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven & frischen Kräutern

HAUPTGANG

- Zarter Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
- Ofenfrischer Krustenbraten mit aromatischer Braunbiersauce

BEILAGEN

- Kartoffelgratin mit goldbrauner Käsekruste
- Kroketten
- Buntes Marktgemüse der Saison

DESSERT

Panna-Cotta-Creme mit hausgemachter Erdbeersauce

PREIS

37,50 € pro Person