

## Exklusives Gipfelstürmer-Bufferet

Feine Lachscremesuppe mit gebratenen Stremellachsstreifen oder

Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen und Eierstich

Zarte Medaillons vom Schwein mit frischen Rahmchampignons

Feine Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken

Kleine Filets vom Havelzander und Lachs auf Gemüsebett mit Butter-Zitronensoße

Spanferkelkeule tranchiert auf Sauerkrautbett mit Bratenjus

Große gemischte Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise

Käsespätzle und Bandnudeln

Petersilienkartoffeln, Kurkuma-Basmatireis, Kartoffelgratin

Rustikale Schinken-, Aufschnitt- und Käseplatte

Fischplatte aus verschiedenen Sorten Räucherfisch

Gefüllte halbe Eier mit Lachs- und Kaviargarnitur

Mozzarella / Tomate mit frischem Basilikum dazu Balsamicossig und Olivenöl und  
reichhaltigen Antipastivariationen

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Hackepeterschwein

Canapés bunt belegt und Partyboulettchen

Schweinemedallions garniert mit Orangen

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Feine Waldbeerengrütze mit Vanillesoße, Vanillemousse mit Erdbeeren

Panna Cotta mit Fruchthaube

**30.- Euro\***

(pro Person ab 30 Pax. / Preis zzgl. 19 % MwSt. = 35,70 Euro)