

# Restaurant Reiherhorst

Familie Garen - Gut-Halle

---

...ein Auszug aus unseren Menüs für Veranstaltungen.  
Es können selbstverständlich alle Menü & Buffets verkleinert  
oder miteinander verbunden werden.  
Nennen Sie uns einfach Ihre Wünsche!

..... für den Herbst

## Büffet 1

### Vorspeisenteller serviert

Herbstlicher Salat mit Beerenvinaigrette  
gebratenen Champignons, Baconknusper und Croutons

\*\*\*

### Suppe am Tisch serviert

Rheiderländer Hochzeitssuppe

\*\*\*

### Hauptgänge vom Büffet

Geschmorte Rinderrouladen mit kräftiger Sauce

Schweinefilet mit Rahmchampignons

Hühnerbrüstchen an Rahmwirsing

Knuspriges Rotbarschfilet an Speckbohnen

Vegetarische Spätzlepfanne

Gemischtes Herbstgemüse

Kartoffeln, Kroketten, Saucen

\*\*\*

### Dessert vom Büffet

Hamburger Rote Grütze, Mousse, Obstsalat, Eis

Büffetpreis pro Person: 35, 50 Euro

# Restaurant Reiherhorst

Familie Garen - Gut-Halte

---

## Büffet 2

### Vorspeisenteller serviert

Gemischte Vorspeisenvariation

Anti Pasti, Bruschetta, Dattel im Baconmantel, gebackener Kürbis

Blattsalate mit Kräutervinaigrette

\*\*\*

### Suppe am Tisch serviert

Creme vom Hokkaidokürbis

\*\*\*

### Hauptgänge vom Büffet

Schweinefiletröllchen gefüllt mit Pfifferlingen und Käse

Geschmorte Entenkeulen à la bourgionne

(in kräftiger Sauce geschmort)

Wildschweinkeulenbraten mit Rotweibirnen

vegetarische Schupfnudelpfanne

Lachsfilet aus dem Ofen an Rahmwirsing

Rosmarinkartoffeln,, Röstitaler, Kartoffelgratin

\*\*\*

### Dessert vom Büffet

Panna Cotta , Stracciatellacreme,

Tirami-Su,

Eis & heiße Zimtkirschen

Büffetpreis pro Person: 38,00 Euro

# Restaurant Reiherhorst

Familie Garen - Gut-Halte

---

## Büffet 3:

### Vorspeise serviert

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Senfvinaigrette, Pinienkernen, Parmesan und Rauke

\*\*\*

### Suppe am Tisch serviert

Klare Steinpilzconsommé mit Ravioli

\*\*\*

## Hauptgänge vom Stationenbüffet

### Station 1

*Roastbeef sous vide gegart mit Forest flavor*

*Gebratene Entenbrust mit Honig & Orange*

Bohnengemüse, Kartoffelgratin

Preiselbeerrotkraut, Schupfnudeln

### Station 2

*Schweinemedallions mit herbstlicher Kruste*

buntes Gemüse und Kartoffeltaschen

*Zanderfilet aus dem Ofen*

Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln

### Station 3

Vegetarische Ravioli mit Linsen und Curry

vegetarische Thai Rice Balls

\*\*\*

## Dessert vom Büffet

Warme Schokoküchlein, Mousse au chocolat,

Karamelleis, Zimtpflaumen

Büffetpreis pro Person: 41,00 Euro