



REIHERHORST
Gästehaus Gut Halte

Büffet 1

Vorspeise serviert

Herbstsalat mit Balsamicochampignons

Blattsalate - Feta - Birne - Granatapfel

Suppe am Tisch serviert

Rheiderländer Hochzeitssuppe

Hauptgänge vom Büffet

Station 1

Geschmorter Wildschweinbraten mit Röstzwiebeln & Champignons

Apfelrotkohl

Kartoffelknödel

Station 2

Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

Speckbohnen

Kroketten

Station 3

Pasta mit Waldpilzrahm

Hühnerbrüstchen im Kürbiskernmantel an Rahmwirsing

Dessert vom Büffet

Rote Grütze, Vanille mousse, Buttermilch-Limetten-Creme,

Obstsalat, Vanilleeis

Büffetpreis pro Person: 41,50 Euro



REIHERHORST
Gästehaus Gut Halte

Büffet 2

Vorspeisenteller serviert

Bruschetta mit Halter Tomaten, Basilikum und Mozzarella
anbei Herbstsalat mit Balsamicovinaigrette

Suppe am Tisch serviert

Waldpilzcreme mit Croutons

Hauptgänge vom Büffet

Station 1

Hühnerbrüstchen mit Champignonrahmsauce
Herbstgemüse
Schupfnudeln

Station 2

Schweinemedallions „Flammkuchen Style“
Bohngemüse „Holzfäller Art“
Kroketten

Station 3

Vegetarische Gnocchipfanne mit Kürbis
Lachsfilet mit Orangepfeffer an Rahmwirsing

Dessert vom Büffet

Panna Cotta
Cheesecakecreme, Tirami-Su,
Cappuccinocreme
Vanilleeis mit heißen Saucen

Büffetpreis pro Person: 46,50 Euro



REIERHORST
Gästehaus Gut Halte

Büffet 3

Vorspeise

Mediterrane Vorspeisenvariation

Suppe am Tisch serviert

Maissüppchen mit argentinischer Würze

Hauptgänge vom Stationenbüffet

Station 1

Kleine Rumpsteaks mit „Forest Flair“
Gebratenen Champignons und Gemüse
Kartoffelgratin

Station 2

Entenbrust à l'orange
Apfelrotkohl
Schupfnudeln

Station 3

Steinbeißerfilet mit Bacon und Birne
Rahmsauerkraut
Rosmarinkartoffeln

Dessert vom Büffet

Mousse au chocolat, Panna Cotta, Blutorangenmousse, Cheesecake Creme,
Eis mit heißen Pflaumen

Büffetpreis pro Person: 49,50 Euro



REIERHORST
Gästehaus Gut Halte

Büffet 4 - Klassisch -

Vorspeise serviert

Gartensalat mit Balsamicodressing

Suppe am Tisch serviert

Rheiderländer Hochzeitssuppe

Hauptgänge vom Büffet

Geschmorte Rinderrouladen mit kräftiger Sauce

Kartoffeln, Rotkohl

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahm

Kroketten, Marktgemüse

Deichpfanne - Hühnerbrüstchen in fruchtiger Currysauce

Reis

Rotbarschfilet mit Hummersauce

Speckbohnen

Dessert vom Büffet

Eis mit heißen Saucen , Herrencreme, Rote Grütze

Büffetpreis pro Person: 39,50 Euro