



Büffet 1

Vorspeise serviert

Bunter Herbstsalat mit Birne, Feta und Granatapfel

Suppe am Tisch serviert

Rheiderländer Hochzeitssuppe

Hauptgänge vom Büffet

Station 1

Rinderbrust aus dem Smoker mit Schmorsauce und Balsamicozwiebeln

Apfelrotkohl

Salzkartoffeln

Station 2

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

Speckbohnen

Kroketten

Station 3

Penne mit Waldpilzrahm

Hühnerbrüstchen im Kürbiskernmantel an Rahmwirsing

Dessert vom Büffet

Rote Grütze, Vanillemousse mit Spekulatius, Herrencreme,

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Büffetpreis pro Person: 42,50 Euro

Büffet 2

Vorspeisenteller serviert

Herbstliche Bruschetta mit gebackenem Kürbis, Tomaten und Mozzarella
anbei Herbstsalat mit Balsamicovinaigrette

Suppe am Tisch serviert

Waldpilzcreme mit Croutons

Hauptgänge vom Büffet

Station 1

Schweinefiletröllchen gefüllt mit Schmand, Bacon, Käse und Lauch
Hühnerbrüstchen in cremiger Parmesansauce
Schupfnudeln

Station 2

Geschmorter Wildschweinbraten mit Rotweibirnen
Herbstgemüse
Rosmarinkartoffeln

Station 3

Vegetarisches Risotto mit Hokkaidokürbis
Lachsfilet mit Orangenpfeffer an Rahmwirsing

Dessert vom Büffet

Panna Cotta spiced Pumpkin
Cheesecakecreme mit Lotuskeks, Tiramisu,
warme Schokobrownies & Salted Karamell Eis

Büffetpreis pro Person: 46,50 Euro

Büffet 3

Vorspeise

Vorspeisenvariation Herbst

Serrano mit Birne - Ziegenkäse Kürbischutney - Anti Pasti - Dattel Bacon - Couscous - Salat

Suppe am Tisch serviert

Apfel-Curry-Suppe

Hauptgänge vom Stationenbüffet

Station 1

Entenbrust mit Mango und asiatischer Glasur

Wokgemüse mit Rotkohl

Basmatireis mit Granatapfel und Mandel

Station 2

Kleine Rumpsteaks mit Misobutter

Grüne Bohnen

Kleine würzige Kartoffeln

Station 3

Steinbeißerfilet mit Thai Currysauce

Vegetarisches Linsencurry

Vegetarische Asianudelpfanne

Dessert vom Büffet

Mango Lassi Mousse, Kaffeeccreme, Eis,

Schokoladenmousse mit Tonkabohne, Gebrannte Creme Zimtpflaumen

Büffetpreis pro Person: 49,50 Euro



Büffet 4 - Klassisch -

Vorspeise serviert

Feldsalat mit Orangen-Honig-Dressing und Croutons

Suppe am Tisch serviert

Rheiderländer Hochzeitssuppe

Hauptgänge vom Büffet

Geschmorte Rinderrouladen mit kräftiger Sauce

Kartoffeln, Rotkohl

Medallions 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: 41,50 Euro