



Büffet 1 Regional

Vorspeise serviert

Bunter Gartensalat mit Kräutervinaigrette, Früchten und Ziegenkäsetaler

Suppe am Tisch serviert

Rheiderländer Hochzeitssuppe

Hauptgänge vom Büffet

Station 1

Schweinemedallions „Flammkuchen Style“

Holzfäller-Gemüse-Wanne

Kroketten

Station 2

Sommerlich geschmorter Rinderbraten mit Paprika & Kräutern

Bunte Gemüsepfanne

Kartoffelstampf mit Halter Kräutern

Station 3

Ostfriesischer Pannfisch mit Spinat & Senfsauce

Kleine Kartoffeln vom Hof Anneken mit Speck & Zwiebeln gebraten

Vegetarische Champignon-Spätzle-Pfanne

Dessert vom Büffet

Rote Grütze, Vanilleeis, Obstsalat,

Quarkspeise mit Himbeeren, Moussegläschen

Büffetpreis pro Person: 46,50 Euro

Büffet 2 Summer Feeling

Vorspeisenteller serviert

Knackiger Sommersalat - Melone- Schinken - Fetawürfel
mariniert mit Thai Mango Dressing

Suppe am Tisch serviert

Currysuppe

Hauptgänge vom Büffet

Station 1

- Brisket -

Rinderbrust aus dem Smoker mit Bourbonlack und Ananassalsa

Gemüsepfanne

Geschmorte Kartoffeln mit Sesam

Station 2

Schweinemedallions mit roter Thai Curry Sauce & Gemüse

Basmatireis

Sweet Chili Coconut Lime Hühnerbrust

Station 3

Lachsfilet mit Teriyakisauce und Currygemüse

Asianudeln

Vegetarische Gemüse-Reis-Bällchen

Dessert vom Büffet

Cheesecakecreme mit Mango, Zitronenmousse, Panna Cotta mit Kokos,

Weißes Schokoladenmousse, Obstsalat, Eis

Büffetpreis pro Person: 50,50 Euro



Büffet 3 Mediterran

Vorspeisenteller am Tisch serviert

Mediterrane Vorspeisenvariation

Anti Pasti, Schinken-Melone, Ziegenkäsetaler, Bruschetta, Salat

Suppe am Tisch serviert

Kräutercreme mit Parmesancroutons

Hauptgänge vom Stationenbüffet

Station 1

Rumpsteaks mit Rosmarin-Parmesan-Kruste

Grüne Bohnen mit Kirschtomaten & Oliven

Rosmarinkartoffeln

Station 2

Entenbrust mit Mangosalsa

Pfannengemüse

Risotto

Station 3

Involtini vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Steinbeißerfilet mit Zucchini-Garnelen-Ragout

Orecciette mit cremiger Tomatensauce und Basilikum

Dessert vom Büffet

Panna Cotta, Tirami-Su, Cappuccinomousse, Zitronencreme, Eis, Sorbet

Büffetpreis pro Person: 58,00 Euro



Büffet 4 - Klassisch -

Vorspeise serviert

Gartensalat mit Balsamicodressing

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