

Büffet 3

Frühling

Vorspeisen

Gebeizter Ostseelachs mit Bärlauch und Zitronenschmand
Ziegenfrischkäse mit Rhabarber Chutney und Spargelspitzen
Friesen Matjes mit Apfelschmand und Gurke
Lammschinken mit Feigendressing und eingelegten Zwiebeln
Frühlings-Salate mit Croûtons und Joghurt-Limonen-Dressing
Holsteiner Katenschinken mit Melone
Auswahl von Baguette und Gewürzbrötchen
mit Frühlingsquark und Salzbutter

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Zander mit Schnittlauchsauce
Frühlingsgemüse und kleinen Butterkartoffeln

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise
Spargelragout und Kartoffelgratin

Maispouardenbrust mit leichter Tomatensauce,
jungem Lauch, Zuckerschoten und Gnocchi

Süßes und Herzhaftes

Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott
Topfen-Knödel mit Brauner Butter und Marillen Füllung
Buttermilch-Limonen Mousse mit marinierten Erdbeeren
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce
Holsteiner Käse vom Brett mit Feigensenf,
Landbrot und Salzbutter

Preis pro Person € 52,00