

# **Unsere Büfett`s :**

## **Büfett 1 :**

*Tomatencremesuppe " Milano " mit Schnittlauchsahne*

\*\*\*\*\*

### **Italienisches Büfett :**

*Lachsfilet auf Rieslingwurzelgemüse,  
Schweinemedallions mit Gorgonzolasoße,  
Lammrückenmedallions im Kräutermantel auf Blattspinat,  
Lasagne, Nudelpfanne, eine Gemüseplatte,  
Kartoffel-Gratin, Mixsalat mit Dressing.*

*Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika,  
Mozzarella mit Tomaten, Melone mit Edelschinken,  
Meeresfrüchte- und Thunfischsalat,  
Avocado-Shrimps-Salat, Gambas auf Ratatouille,  
Vitello Tonnato*

*Ein Käsebrett bunt garniert.*

*Tiramisu, Obstsalat, Eisbombe.*

**Preis pro Person 38,80 €**

*Der unten aufgeführte Mitternachtsimbiss und die  
Getränke werden extra berechnet.*

*Kleiner Mitternachtsimbiss 12,00 €*

*Dazu empfehlen wir folgende Weine und Getränke:*

*Prosecco Vino Frizzante, Orangensaft,  
" Pinot Grigio ", Valdadiga D.O.C. fruchtig-trocken,  
" Merlot Trentino ", Rotwein - trocken*

# ***Unsere Büfett`s :***

## ***Büfett 2 :***

*Holsteiner Kartoffelsuppe*

\*\*\*\*\*

### ***Lunch Büfett:***

*Schweinemedallions mit Pfefferrahm,  
Truthahngeschnetztes mit Curry,  
Lachsfilet mit Rieslingsoße,  
Kartoffel-Gratin,  
Butterreis,  
amerikanische Kartoffelspalten,  
eine feine Gemüseplatte,  
Rohkostsalat mit Dressing*

\*\*\*\*\*

*Eine Räucherfischplatte mit Lachs,  
Forelle und Heilbutt,  
Tranchen vom Schweinefilet,  
Spargelschinkenröllchen,  
Eier, Birnen und Pfirsiche pikant gefüllt,  
eine deutsche Käseplatte,  
Cocktailbrötchen und Brot.*

*Rote und Gelbe Grütze mit Vanillesoße  
Eisbombe*

***Preis pro Person***

***33,50 €***

# ***Unsere Büfett`s :***

## ***Büffet 3:***

*Friesische Möhrensuppe mit Sahnehaube.*

\*\*\*\*\*

### ***kalt-warmes Büfett :***

*Schweinemedallions in Pfefferrahm,  
Truthahngeschnetztes in Curry,  
Wokpfanne vom Rind,  
Kartoffel-Gratin,  
Butterreis,  
Nudelpfanne,  
eine feine Gemüseplatte,  
Rohkostsalat mit Dressing*

\*\*\*\*\*

*Eine Räucherfischplatte mit Lachs,  
Forelle und Heilbutt,  
Eier und Früchte pikant gefüllt,  
Tranchen vom Schweinefilet mit Remoulade,  
eine Käseplatte,*

*Cocktailbrötchen und Butter*

*Rote und Gelbe Grütze mit Vanillesoße,  
Orangencreme, eine Eisbombe*

***Preis pro Person                      33,50 €***

# Unsere Büfett`s :

## **Büfett 4 :**

*Gurkencremesuppe mit Räucherlachsstreifen*

\*\*\*\*\*

## **Landhaus-Büfett " Kreuz Meyer " 1 :**

*Schweinemedallions in Pfeffersosse,  
Speckbohnen und Kartoffel-Gratin,  
Lachsschnitte im Gemüsebett mit  
Rieslingsoße und Reis  
Rinderhüftsteaks mit Zwiebelsenfkruste*

\*\*\*\*\*

*Roastbeefplatte,  
Pilzsalat mit marinierte Rinderstreifen  
Fingerfoodplatte mit verschiedene Dipp  
Hähnchenbrust pikant gefüllt,  
Eier, Birnen und Pfirsiche mit einer Käsecreme,  
Tomaten-Mozzarella-Salat*

\*\*\*\*\*

*Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,  
Graved-Lachs mit Honig-Senf-Soße,  
Lachspralinen,  
Räucheraal, Krabben und Chileschrimpssalat*

*Rote und Gelbe Grütze mit Vanillesoße,  
Eisbombe mit Beerenfrüchten*

*Eine deutsche Käseplatte*

**Preis pro Person                      47,50 €**

# **Unsere Büfett`s :**

## **Büfett 5 :**

*Niedersächsische Hühnersuppe*

\*\*\*\*\*

### **Landhaus-Büfett " Kreuz Meyer " 2“**

*Gefüllter Schweinebraten und Rinderhüfte,  
Streifen von der Hähnchenbrust auf Pfannengemüse  
eine Gemüseplatte, Madeirasoße,  
Bratkartoffeln und Kartoffel-Gratin,  
Rohkostsalat mit Dressing*

\*\*\*\*\*

*Chickencrossies und Hackfleischmedaillons,  
Schinkenröllchen mit Spargel, Schweinefilettranchen  
mit Remoulade, Hähnchenbrust pikant gefüllt,  
Eier, Birnen und Pfirsiche mit einer Käsecreme,  
Tomaten-Mozzarella-Salat,*

\*\*\*\*\*

*Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,  
Graved-Lachs mit Honig-Senf-Soße,  
Heilbutt kalt geräuchert, marinierte Lachsschnitten,  
Krabben und Chileschrimpssalat*

*Rote und Gelbe Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat*

*Eine deutsche Käseplatte*

**Preis pro Person**

**44,50 €**

# **Unsere Büfett`s :**

## **Büfett 6 :**

*Champagnersenfcremesuppe mit Shrimps*

\*\*\*\*\*

### **Gourmet-Büfett :**

*Roastbeefbraten mit Sc. Bearnaise, ,  
dazu Kartoffelspalten,  
Schweinemedallions in Blätterteig, mit Kartoffel-Gratin,  
Lachsfilet mit Rieslingsoße auf Blattspinat ,  
eine feine Gemüseplatte*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet an Mangochuttney,  
Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeeren  
Tranchen von der Entenbrust auf Orangenkonfit  
Honig- Melone mit Schinken, Antipasti-Platte*

\*\*\*\*\*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Graved-Lachs mit Honig-Senf-Soße,  
frischer Räucheraal, Heilbutt kalt geräuchert,  
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,  
Gambas, Hummer und Königskrabben,  
Nordseekrabben und Shrimpssalat,  
Garnelenspieße, Cocktail- und Knoblauchsoße*

*Zitronencreme im Sektglas, frischer Obstsalat,  
Crème Brûlée mit Beerenfrüchten, Parfaitplatte,  
Käse vom Holzbrett, dazu Cocktailbrötchen*

**Preis pro Person                      53,90 €**

# ***Unsere Büfett`s :***

## **Büfett 7 :**

*Champagnersenfcremesuppe*

\*\*\*\*\*

*Schweinemedallions,  
Lammrücken im Kräutermantel,  
Hähnchenbrust,  
Meerbarbe & Jacobsmuscheln,  
Pfeffersoße, Madeirasoße, Rieslingsoße,  
eine Gemüseplatte, Reis,  
Nudeln, Kartoffelecken,*

*Eine Räucherfischplatte mit Lachs,  
Forelle & Aal, Krabben,  
dazu Sahnemeerrettich und Dillsenfsoße,  
Gambas, Matjessalat,  
Meeresfrüchtesalat,  
eine Roastbeefplatte mit Remouladensoße,  
gefüllte Poulardenbrust,  
Tomaten-Mozzarella-Salat,  
Bauernsalat mit Fetakäse*

*Obstsalat, weißes & dunkles Mousse,  
eine Eistorte,*

*Eine deutsche Käseplatte,  
Brot, Brötchen und Butter*

**Preis pro Person                      51,00 €**

# **Unsere Büfett`s :**

## **Büfett „Kreuz Meyer“ :**

*Suppe nach Wahl*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse gratiniert,  
Schweinefiletgeschnetzeltes  
in einer Feigen-Senf-Soße,  
Meerbarbe auf Gemüsestreifen mit Schnittlauchsoße  
gebutterte Gemüseplatte nach Jahreszeit,  
Kartoffelspalten und Thymiankartoffeln*

*eine Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Aal,  
dazu Sahnemeerrettich & Preiselbeersahne,  
Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße,  
Tiefseekrabbensalat*

*Chicken Crossies und kleine Frikadellen,  
gefüllte Putenbrust,  
Honigmelone mit Schinken,  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings,  
Bauernsalat mit Schafskäse,  
Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter*

*Eine deutsche Käseplatte*

*Omas Zitronencreme, Eistorte*

**Preis pro Person                      35,70 €**



# ***Unsere Büfett`s :***

## ***Mediterranes Büffet:***

*Minestrone*

\*\*\*\*\*

*Zanderfilet auf Rieslingwurzelgemüse,  
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten & Käse gratiniert,  
kleine Putenroulade mit Spinat-Frischkäsefüllung,  
Madeirasosse, Nudelpfanne,  
Thymiankartoffeln, eine Gemüseplatte  
Reis , Mixsalat mit Dressing*

*Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika,  
Mozzarella mit Tomaten,  
Melone mit Edelschinken,  
Geflügel- und Thunfischsalat, Shrimpssalat  
Tiramisu, Obstsalat, Eis-Cremebrulee*

***Preis pro Person***

***34,50€***

# **Unsere Büfett`s :**

## **Brunch-Frühstücksbüffet**

*Kaffee und Tee in Thermokannen am Tisch,  
Orangensaft, Vollmilch,*

*3 Sorten Müsli und Cornflakes, Obstsalat,  
Dickmilch, Joghurt und Actimel*

*4 Sorten Konfitüre und Honig*

**warm:**

*gekochte Eier, Rühreier, gebratener Speck*

*Frischkäse, Käsecken  
und Portionsleberwurst  
Käse – und Wurstaufschnitt,  
eine Räucherfischplatte,*

*Frühstücksbrötchen  
und eine Brotauswahl, Butter*

*Tagessuppe  
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahm,  
Lachsfilet in Rieslingsoße, Buttergemüse der Saison,  
Salzkartoffeln und Kartoffel-Gratin  
Rohkostsalate mit Dressing*

*Rote- und gelbe Grütze mit Vanillesoße  
eine Eistorte*

**Preis pro Person 30,80 €**

# **Rustikales Niedersachsenbüffet:**

*Hochzeitssuppe*

\*\*\*\*\*

*Burgunderschinken & Truthahnbraten,  
kleine Schweineschnitzel,  
Rahmsoße,  
Saisongemüse,  
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln*

*kleine Frikadellen,  
Matjes in verschiedenen Dipps  
Geflügelsalat, Zwiebelmett,  
eine rustikale Aufschnittplatte  
Bauern -und Rohkostsalate,  
Käse vom Holzbrett*

*kleine Brötchen, Brot, Butter*

*Vanille- und Schokoladenpudding  
mit Himbeer- und Vanillesoße*

**Preis pro Person**

**27,60 €**

# Sommer-Grillbuffet

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbuffet

Verschiedene Salate der Saison, dazu 2 Dressings  
Antipasti-Platte, Honigmelone mit Schinken,  
Mediterran eingelegte Garnelen, Hausgemachte Dips 6,30

Tomatencremesuppe 3,20

\*\*\*\*\*

Marinierte Hähnchenbrustfilets,  
Rinderhüftsteaks und Schweinenackensteaks,

Nürnberger Rostbratwürste,

dazu 3 verschiedene Dipps,

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelsalat, Krautsalat,  
Bauernsalat

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter 24,00

\*\*\*\*\*

++ Garnelenspieße und Lachsfilet  
auf Grillgemüse 5,20

\*\*\*\*\*

Dessert: Sommergrütze, Obstsalat, Vanilleeis, 5,20