

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 38,00 €

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

32,00 €

Unsere Büfett`s :

Büffet 3:

Friesische Möhrensuppe mit Sahnehaube.

kalt-warmes Büfett :

*Schweinemedallions in Pfefferrahm,
Truthahngeschnetzeltes 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 32,00 €

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 Dipps
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 45,50 €

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 Käsecrème,
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 42,50 €

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 51,80 €

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 48,90 €

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 34,30 €

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

33,00€

Sommer-Grillbuffet

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbuffet

Verschiedene Salate der Saison, dazu 2 Dressings
Antipasti-Platte, Honigmelone mit Schinken,
geräucherte Garnelenspieße, Hausgemachte Dips 6,00

Tomatencremesuppe 3,00

Marinierte Hähnchenbrustfilets,
Rinderhüftsteaks und Schweinenackensteaks,

Nürnberger Rostbratwürste,

dazu 3 verschiedene Dipps,

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelsalat, Krautsalat,
Bauernsalat

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter 23,00

++ Garnelenspieße und Lachsfilet
auf Grillgemüse 5,00

Dessert: Sommergrütze, Obstsalat, Vanilleeis, 5,00

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, Käseecken
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 29,50 €

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

26,50 €