

Herrenhaus - Buffet 1

Aufschnittplatte
mit Salami, Kochschinken, Rauchschenken und Schweinebraten

Gemischter bunter Salat mit Hausdressing

Geräucherte und marinierte Fischvariation
mit Lachs, Makrele und Hering

Hähnchenkeulen mit Sweet-Chilisauce

Butter, Brot und Baguette

Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern

Dorschfilet in Senfschaumsauce
mit Kaisergemüse und Butterreis

Gefüllter Schweinerücken
auf feinem Buttergemüse und Herzoginkartoffeln

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

19,50 €

Herrenhaus - Buffet 2

Salate von Blatt – und Rohkost mit verschiedenen Dressings

Geflügelsalat mit frischer Ananas

Räucherfischplatte
von der Makrele, Butterfisch und Seeaal mit Sahnemeerrettich

Schlachteplatte
mit Hinterschinken, Pfeffersalami, Knacker
und angemachtem Zwiebelmett mit saurem Essiggemüse

Roggen- und Kornspezialbrot
mit Partybrötchen, Griebenschmalz und Butter

Pommersche Kartoffelsuppe mit Rauchwurst

Kasselerkamm im Brotteig
mit Sauerkraut und Schmandkartoffeln

Marinierten Schweinerückensteaks
auf Pilzragout und Kartoffelkroketten

Sanddornschaumcreme

Rügener Badejunge mit Salzgebäck

Preis pro Person

€ 21,00

Herrenhaus - Buffet 3

Buntes Salatbuffet von verschiedenen Salaten
mit hausgemachten Dressings

Pochierter Lachs in grüner Sauce

Geräucherte Putenbrust an Waldorfsalat
und Tomaten-Pfeffervinaigrette

Shrimpscocktail mit frischer Ananas

Festtagssuppe
mit Kräutercelestine und Gemüsejulienne

Gegrillte Hähnchenbrustmedallions in Morchel-Salbeisauce
mit feinem Buttergemüse und Haselnusskartoffeln

Gebratenes Zanderfilet an Basilikum-Paprikagemüse
und gekräuterten Bandnudeln

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Käseauswahl mit Trauben und bunter Obstvariation

Preis pro Person

€ 23,00

Lunchbuffet

Geräucherte Truthahnbrust
an Walddorfsalat und frischer Ananas

Antipasti von italienischem Gemüse

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Tomatencremesuppe
mit gerösteten Weißbrot-Basilikumwürfeln

Gegrillte Lachsschnitte mit einer Gemüsevariation
an Schlosskartoffeln

Filetgulasch „Stroganoff“ mit Bandnudeln

Schwedencreme mit Apfelmus

Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person

19,50 €

Ostseebuffet

Tartar von Lachs und Matjes

Gemischte Räucherfischplatte
an einer Preiselbeer- Meerrettich Terrine

Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Frisches Baguette, Butter und Graubrot

Bouillabaisse von einheimischen Fischen

Gedünstetes Lachsfilet
auf Wurzelgemüse mit Weißwein aromatisiert und Dillsauce

Gebatener Dorsch
an einer Orangensauce mit rotem Pfeffer

Gemischter Reis und Dillkartoffeln

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Lauchrahmgemüse

Riesling-Weinschaumcreme
Variation von Blätterteiggebäck

Preis pro Person

€ 23,90

Hubertusbuffet

Wildsülze mit Remouladensauce

Hirschterrine an schwarzem Johannisbeertimbal

Wildschinken und -Salami mit Preiselbeerbirnen

Salatvariation mit Baguette und Brot

Morchelrahmsuppe mit frischem Salbei

Hirschbraten aus der Keule in Wacholdersauce

Saftiger Wildschweinnacken mit Backobstsauce

Ragout vom heimischen Wild

Apfelrotkohl, Speckbohnen, Fingermöhren, Pilze im Rahm
Kartoffelklöße, Kartoffelgebäck

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

€ 28,90

Gala Buffet

Trio von geräucherten Fischen Makrele, Butterfisch und Seeaal
mit Sahnemeerrettich

Shrimpscocktail auf feinen Eisbergsalatstreifen

Geräucherte Putenbrust an Waldorfsalat

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Baguette und Brot

Kartoffelcremesuppe mit frischem Kerbel
und Serranoschinkenstreifen

Rosa gebratene Rinderhüfte
mit Sauce Bearnaise, tomatisiertem Gemüse
und Kartoffelgratin

Zanderfilet pochiert auf Gemüsestreifen
und Pariserkartoffeln

Lachsfilet im Blätterteig mit einer Safranrahmsauce und Wildreis

Variation von Mousse au chocolat

Crepes mit Orangensauce

Duett von Käse mit Tortenbrie und Daner Blue dazu frische Trauben

Preis pro Person

32,00 €