

Festliches Buffet im Seeschloss am Bötze Nr 1

Suppe

Schaumsüppchen vom Kürbis oder Zucchini

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing & klassisches Joghurt-Kräuter dressing

Salat von Eisberg und Ruccola mit Kirschtomaten und Basilikum Vinaigrette

Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Kürbiskernöl

ingelegte gegrillte Gemüse

Waldorfsalat mit herzhaftem Sellerie und Nüssen

pikanter Geflügelsalat mit Mandarinenstückchen und Spargel

hauchdünner Schinken mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

geräuchertes Lachsfilet mit Merrettich-Sahne

gewürzter, frischer Krautsalat „Brandenburger Art“

Hauptgerichte und Beilagen

Gegrilltes Filet vom Lachs auf Blattspinat mit Ingwer

gegrilltes Steak aus der Hüfte vom Rind & geschmorter milder Kasselerbraten

Pilzpfanne aus frischen Champions und Lauch

gebutterter, zarter Rosenkohl & handgeschnittene Möhrenstifte

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelbällchen & duftender Basmatireis

Dessert

panna Cotta mit Himbeeren & Schokoladendessert & Obstauswahl

Es können gern Büfett Bestandteile ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie das jeder zusätzliche Speisenwunsch mit +3,-€ je anwesende Person berechnet wird.

Festliches Buffet im Seeschloss am Bötzsee Nr 2

Suppe

- Kartoffelrahmsuppe mit Majoran und Rauchfleisch

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom MarktDijon Senf-Orangendressing & klassisches Joghurt-Kräuter dressing

Salat von Eisberg und Rucola mit Kirschtomaten und Basilikum Vinaigrette

Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Kürbiskernöl

Auswahl verschiedener Käse mit Feigensenf und Obst

Penne-Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten

hauchdünner Schinken mit Rucola und Parmesan

geräuchertes Lachsfilet mit Merrettich-Sahne

würziger Rindfleischcocktail mit Tomaten, Lauch & Paprika

Variationen von grünen und schwarzen Oliven

Hauptgerichte und Beilagen

Gegrilltes zartes Filet vom Lachs auf Blattspinat mit Ingwer

- geschmorter Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke & gratinierte Steaks von der Pute auf Sommergemüse

Pilzpfanne aus frischen Champions und Lauch

Kirschrotkohl , Butterböhnchen & Möhrenstifte Gefüllte Klöße & Kartoffelbällchen

Dessert

Mousse au Chocolat nach unserem Hausrezept & Rote Grütze auf Vanilletopfen & Obst

Es können gern Büfett Bestandteile ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie das jeder zusätzliche Speisenwunsch mit +3,-€ je anwesende Person berechnet wird.

Festliches Buffet im Seeschloss am Bötze Nr 3

Suppe

klassische Hochzeitsuppe mit einer Einlage aus Gemüse, Klößchen und Eierstich

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom MarktDijon Senf-Orangendressing & klassisches Joghurt-Kräuter dressing

Capaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Kürbiskern Öl

Champion Salat mit Feta und gehackten Zwiebeln und kleinen Frikadellen

Thunfischsalat mit knackigem Paprikagemüse, Zwiebel & grünen Erbsen

Schinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Eiersalat

Käseauswahl mit Feigensenf und Obst

geräuchertes Lachsfilet mit Merrettich-Sahne

hauchdünner Schinken mit Ruccola und Parmesan

würziger Rindfleischcocktail mit Tomaten, Lauch & Paprika

Hauptgerichte und Beilagen

Gegrilltes Filet vom von der Maishähnchenbrust auf Paprikagemüse

Hirschbraten „nach Art der Försterin“
oder geschmorter Kasselerbraten auf herzhaftem Kraut & gratinierte kleine Schnitzelchen

Pilzpfanne aus frischen Champions und Lauch

gebutterter, zarter Rosenkohl & handgeschnittene Möhrenstifte

helle Nudeln, gefüllte Klöße & Kartoffelbällchen

Dessert

Schokoladenpudding mit frischer Schlagsahne & Mangomousse & Obstauswahl

Es können gern Büfett Bestandteile ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie das jeder zusätzliche Speisenwunsch mit +3,-€ je anwesende Person berechnet wird.