

Festliches Buffet im Seeschloss am Bötze

Buffetauswahl I

Suppe

- Würzige Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt-Kräuterdressing
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Feta und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- Gefüllte Eier auf Rucola
- Hauchdünner Serano Schinken auf Rucola mit Parmesan
- Hauchdünn geschnittenes Vitello tonnato mit Thunfischcreme
- Geräucherter Lachs auf Rucola
- Pikanter Geflügelsalat mit Mandarinenstückchen und Spargel
- Walddorfsalat mit herzhaftem Sellerie, Apfel und Nüsse
- Shrimps-Cocktail zweierlei Art

Hauptgerichte und Beilagen

- geschmorter Kasselerbraten in deftiger Soße
- Gegrilltes Filet vom Lachs auf Blattspinat
- Rahmpilzpfanne aus frischen Champions mit Zwiebeln
- Gebutterter, zarter Rosenkohl
- Handgeschnittene, karamellierte Möhrenstifte
- Rosmarin- oder Petersieleinkartoffeln, Kartoffelbällchen & duftender Basmatireis

Dessert

- Panna cotta mit Himbeeren und frischer Schlagsahne
- Luftige Mango Mousse mit Minze & Obstauswahl

Es können Bestandteile des Büfets ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.

Festliches Buffet im Seeschloss am Bötze

Buffetauswahl II

Suppe

- Kartoffelrahmsuppe mit Majoran

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt-Kräuter dressing
- Salat von Rucola mit Kirschtomaten, Feta und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- Gefüllte Eier auf Rucola
- Hauchdünner Serano Schinken auf Rucola mit Parmesan
- Hauchdünn geschnittenes Vitello tonnato mit Thunfischcreme
- Geräucherter Lachs auf Rucola
- Frischer Krautsalat nach „Brandenburger Art“
- Auswahl verschiedener Käse mit Feigensenf, Obst und Cracker
- Würziger Rindfleischsalat mit Tomaten, Lauch und Paprika

Hauptgerichte und Beilagen

- Geschmorte Rinderroulade, klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke
- Gegrilltes Steak von Maishähnchen auf Sommergemüse
- Rahmpilzpfanne aus frischen Champions mit Zwiebeln
- Apfelrotkohl nach Hausfrauenart
- Butterböhnchen mit Speck oder ohne Speck
- Rosmarin- oder Petersieleinkartoffeln, Kartoffelklöße und Pommes

Dessert

- Mousse au Chocolat mit Schokoraspel nach unserem Hausrezept
- Rote Grütze auf Vanilletopfen & Obstauswahl

Es können Bestandteile des Büfettts ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.

Festliches Buffet im Seeschloss am Bötze-See

Buffetauswahl III

Suppe

- klassische Hochzeitssuppe mit einer Einlage aus Gemüse, Klößchen und Eierstich

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt-Kräuterdressing
- Salat von Rucola mit Kirschtomaten, Feta und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- Gefüllte Eier auf Rucola
- Hauchdünner Serrano Schinken auf Rucola mit Parmesan
- Hauchdünn geschnittenes Vitello tonnato mit Thunfischcreme
- Geräucherter Lachs auf Rucola
- Pikanter Eiersalat
- Champion Salat mit Feta und gehackten Zwiebeln
- Kleine würzige Frikadellen

Hauptgerichte und Beilagen

- Gegrilltes Steak aus der Hüfte vom Rind oder kleine Schnitzelchen aus der Pfanne
- Hirschbraten „nach Art der Försterin“
- Rahmpilzpfanne aus frischen Champions mit Zwiebeln
- Gebutterter, zarter Blumenkohl
- Karamellisiertes Sommergemüse
- Rosmarin- oder Petersileinkartoffeln, Kartoffelbällchen & duftender Basmatireis

Dessert

- Panna Cotta mit zweierlei Beeren und frischer Schlagsahne
- Schokoladenpudding mit frischer Schlagsahne & Obstauswahl

Es können Bestandteile des Buffetts ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.

Festliches Buffet im Seeschloss am Bötze

Buffetauswahl IV

(Vegetarisch oder vegan)

Suppe

- Würzige Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch

Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt*-Kräuterdressing
- Salat von Rucola mit Kirschtomaten, Feta* und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum (vegetarisch)
- Walddorfsalat mit herzhaftem Sellerie, Apfel und Nüsse
- Variationen Antipasti von grünen und schwarzen Oliven & eingelegtes Gemüse
- Champion Salat mit Feta und gehackten Zwiebeln
- Frischer Krautsalat nach „Brandenburger Art“
- Gemüsesticks in Joghurt* Dip
- Würzigen Gurkensalat
- Wraps mit Gemüse und Frischkäse*

Hauptgerichte und Beilagen

- Grillgemüse mit Süßkartoffel, Lauch und Quark Dip* oder Falafel oder Gemüsebällchen auch Butter* Erbsen
- Rote oder grüne Lasagne mit Tomaten, Pilzen und Spinat
- Rahmpilzpfanne* aus frischen Champions mit Zwiebeln
- Handgeschnittene, karamellisierte Möhrenstifte
- Gebutterte* Böhnchen oder Rosenkohl
- Rosmarin- oder Petersieleinkartoffeln, Pommes & duftender Basmatireis

Dessert

- Schokoladenmousse* mit Schokoladensoße
- Chia Pudding mit Himbeeren und frischer Minze & Obstauswahl

* Nicht vegan möglich

Es können Bestandteile des Büfettts ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.