



## Galabuffet



**Lachs im Ganzen** geräuchert umlegt mit Aal,  
Forelle an Krabbensalat  
dazu Dill-Honig-Senfsauce und Meerrettichsahne

\*

**Rosa gebratenes Roastbeef** aus dem Reifeschrank  
mit Essiggemüse und hausgemachter Remouladensauce

\*

**Feinste Schinkenauswahl** an Melonen-Smoothie vom Rind, Schwein und Geflügel

\*

**Marktfrischer Wildkräutersalat** Hausdressing, Balsamicoessig, Olivenöl  
Kirschtomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croutons,  
eingelegte Oliven, Frischkäse, Sprossen, Kräutern und Ei.

Klosterbrot und Brötchen mit Butter und Kräutercreme

\*

**Cremesuppe von Steinchampignons** mit violetten Kartoffelchips

\*

**Hirschbraten** in Preiselbeersauce mit hausgemachtem Rotkohl und Butterspätzle

\*

**Kalbsrücken** an Pfeffersauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

\*

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit Safransauce und getrüffeltem Kartoffelschnee

\*

Internationale **Käseauswahl** mit Traubensenf **Crème Brûlée** mit Apfelkompott  
Exotische Obstplatte **Mousse** von dunkler Schokolade und grünem Apfel

**Ab 30 Personen 49,00 € p.P.**



## Gewölbebuffet



**Marktfrische Blattsalate** mit Hausdressing,  
Croutons und eingelegte Oliven  
Gurken- und Tomatensalat  
Karotten- und Krautsalat

\*

Klosterbrot mit Butter und Kräutercreme

\*

**Rinderbouillon** mit Gemüsestreifen

\*

**Krustenbraten** mit Biersauce  
überbackene Sahnekartoffeln

\*

Pochierte **Hähnchenbrust** in Kresse Sauce  
Buntes Pfannengemüse und Butterreis

\*

**Vanillepudding** mit Himbeersauce

\*

**Rote Grütze** mit Vanillesauce

**Ab 25 Personen 25,00 € p.P.**



## Landhausbuffet



**Vesperplatte** luftgetrockneter Schinken, Kasseler Rauchrücken und geräucherter Putenbrust

\*

**Schlachteplatte**, Zwiebelmett, Leberwurst, Rotwurst und Mettwurst

\*

**Marktfrische Blattsalate** mit Hausdressing, Croutons und eingelegte Oliven, Gurken- und Tomatensalat Karotten- und Krautsalat, Klosterbrot mit Butter und Kräutercreme

\*

**Kartoffelsuppe** mit frischen Kräutern

\*

Altenauer **Bierbraten** in eigener Sauce Sauerkraut und Heidekartoffeln

\*

**Lachsfilet** in Dillsauce Buntess Pfannengemüse und Butterreis

\*

**Mousse** au Chocolate

**Crème Brûlée**

**Ab 25 Personen 32,50 € p.P.**

# Lieblingsbuffet



**Suppe** wird serviert:  
**Cappuccino** vom Steinchampignon

\*

**Kalbsrücken** mit Limetten Pesto  
**Carpaccio** vom Rind mit gehobeltem Parmesan  
**Geräucherter Lachs und Forelle** mit Sahnemeerrettich  
**Büffelmozzarella** mit Strauchtomaten und hausgemachter Pesto

\*

**Marktfrische Blattsalate** mit Hausdressing  
Olivenöl, Balsamicoessig  
Tomaten, Gurken, Oliven, Parmesan, Paprika,  
Zwiebeln, Croutons und frische Kräuter

\*

**Klosterbrot** mit Butter und Kräutercreme

\*

**Roastbeef** im Ganzen mit Rotweinsauce  
Butterbohnen und Kartoffelgratin  
**Maispouardenbrust** an gekräuterter Gemüsesauce  
Gemischtes Marktgemüse  
**Überbackener Ziegenkäse** auf Ratatouille  
**Basmatireis** in Gemüsebrühe gekocht

\*

**Geflämmte Karamelcreme** mit Apfelkompott  
Gemischte Obstplatte

**Ab 25 Personen 39,50 € p.P.**

# Niedersachsenbuffet



## Von der Küste

**Rauchfischplatte** mit Lachs und Forelle  
dazu Dill-Honig-Senfsauce und Meerrettichsahne

## Aus der Umgebung

Rosa gebratenes **Roastbeef** aus dem Reifeschrank  
Mit Essiggemüse und hausgemachter Remouladensauce

\*

**Marktfrische Blattsalate** mit Hausdressing,  
Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croutons, Sprossen, Kräutern und Ei.

\*

Klosterbrot mit Butter und Kräutercreme

\*

Hildesheimer **Festtagssuppe** mit Fleischklößchen,  
Eierstich und Gemüsestreifen

\*

Hannoveraner **Filetspitzen** vom Schwein  
in Champignonrahm mit Butternudeln

\*

**Rinderschmorbraten** in Rotweinsauce  
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

\*

**Dorschfilet** in Senfkornsauce  
mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

\*

Gebackener **Apfelstrudel** mit Vanillesauce  
**Waldbeerengrütze** mit Vanillesauce

**Ab 25 Personen 36,50 € p.P.**