

Buffet zu Pfingsten am Sonntag, 19.05.24



Vorweg

Grünzeug – Rohkost - Mix | Bio Feta aus Betheln | Sommerhonig Senf Dressing
Käse Auswahl | Weintrauben Mix | Nüsse | Birnen Senf
Hermanns Tomaten | Kuhmilch Mozzarella | Basilikum Pesto
Hausgebeizter Lachs | Honig Senf Dill Sauce
Gegrillter Schweinerücken | Remoulade | Kapern | Schnittlauch

Brot

Osterberg Brot | verschiedene Sorten | Landbutter

Hauptsache himmlisch

Filet vom Leine Bergland Schwein
Rahmsauce | gebackener Blumenkohl | gegrillte Pellkartoffeln

Gefüllte Hähnchenbrust

Spinat | getrocknete Tomaten | Kräutersauce | Möhren Kohlrabi Gemüse | Osterberg Krusties

Linsen Sesam Bällchen

Tomaten Paprika Sauce | Kräuter Bulgur

„Immer eine süße Zeit“

Zartbitter Schokoladen Mousse | Kakaosahne | Haferstreusel
Joghurt Mousse | Rhabarberkompott

Kosten

Erwachsene:	36,50 € p.P.
Kinder von 7-12 Jahren:	18,00 € p.P.
Kinder von 0-6 Jahren:	kostenfrei

Die angemeldete Personenzahl eine Woche vor der Veranstaltung dient als Berechnungsgrundlage für das Essen.

Optional kann eine „Suppe am Tisch serviert“ hinzugebucht werden:

Kraftbrühe vom regionalen Rind |
Eierstich | Möhre | Petersilie | handgedrehte Fleischbällchen



7,50 € p.P.