

Frühlings-Genuss-Buffer

Termine: Sonntag, 19.04.26 + 03.05.26
11:30 Uhr – 14:30 Uhr

Vorweg

Grünzeug – Rohkost - Mix | Sommerhonig Senf Dressing
Hoftaler Käse von der Hofmolkerei Niehoff | Weintrauben
Hermanns Tomaten | Kuhmilch Mozzarella | Basilikum Pesto
Geräucherte Winzenburger Forellenfilets | Sahne Meerrettich
Filet Aufschnitt vom Leine Bergland Schwein | Remoulade

Brot

Osterberg Brot | verschiedene Sorten | Butter

Hauptsache himmlisch

Schulterdeckel vom Leine Bergland Schwein
Rahmsauce | Paprika Zucchini Gemüse | Sesam Kartoffeln

Hähnchenbrust Steaks

Schinken Mantel | Kräutersauce | Möhren Kohlrabi Gemüse | Osterberg Krusties

Linsen Bällchen

Tomaten Paprika Sauce | geschmorte bunte Tomaten

„Immer eine süße Zeit“

Joghurt Mousse | Kirschkompott
Gebackene Vanille Creme | Zuckerkruste

Kosten

Erwachsene:	39,90 € p.P.
Kinder von 7-12 Jahren:	19,90 € p.P.
Kinder von 0-6 Jahren:	kostenfrei



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

Reservierung

Tel. 05121-206880 oder per Mail an: veranstaltungen@hotel-osterberg.de

Wir freuen uns auf euch!