

Tischbuffet

Ab 10 Personen

Aus den Hauptgängen 2 auswählen

Ab 30 Personen servieren wir gern 3 Hauptgänge

Kürbissuppe mit Geflügel WanTan

Geschmorte Hirschkeule mit Rosenkohl und Sellerie-Kartoffel-Püree

Gebratener Saibling mit Rotweinsauce auf Favabohnen und grünem Spargel an
Polenta

Gebratene Maispoularde auf Rahmwirsing und Semmelknödeln in Butterschmalz
gebraten

Dessertvariation auf Schieferplatte

kleine Gläschen mit Mousse und Fruchtragout, Creme Brûlée, kalte Schnauze und Eis

47.- p.P.

Tischbuffet

Ab 10 Personen

Aus den Hauptgängen 2 auswählen

Ab 30 Personen servieren wir gern 3 Hauptgänge

Tisch-Buffer

In Gin hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Meerrettichcreme, Roastbeef rosa mit Remoulade, Fenchel-Orangen-Salat, Cesar Salat mit Hähnchen, Brot und Dips
(Petersilien Pesto, Rote Beete Creme, Kräuterschmand)

Geschmorte Ochsenbäckchen mit gebratenen Pilzen und Kartoffel-Püree

Gebratener Zander mit Paprikasauce auf Belugalinsen Salzkartoffeln

Mit Mozzarella überbackene Hühnerbrust auf Spinat und Graupenrisotto

Dessertteller „LGL“

Weißer Mousse au Chocolat mit Apfel-Mango-Ragout, Creme Brûlée, Schokoladen Tarte und Haselnusseis

51.- p.P.

Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato, Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Tomaten mit Mozzarella, Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Austernpilzen und Champignons, Tomatensalat, Asiatischer Glasnudelsalat, Salat von Belugalinsen und Speck, Cesarsalat mit Fairmast-Hähnchen

Hauptgänge

Rinderbäckchen mit Rahmwirsing Sellerie-Kartoffel-Püree
Gebratene Maispouardenbrust mit gebackenem Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln
Ganzer Lachs mit Schmorgurken und Salzkartoffeln am Gast tranchiert

Dessert

Creme Brûlée, Mousse au Chocolat mit Beeren, Himbeermousse mit Mango Ragout, französische Schoko Tarte mit heißen Kirschen, Eisvariation

Käse Mitternachtsimbiss

Internationale Käseauswahl mit Obst, Butter, Feigensenf und Baguette

46.- p.P.

Buffet

Lostauer Festtagssuppe mit Fleischklößchen und Eierstich

am Platz serviert

Buffet

Vorspeisen

Räucherfischvariation, mit Gin gebeizter Lachs, Bunter Tomatensalat mit Chorizo, Salat Nizza, Salat von grünem Spargel und Süßkartoffel, Geflügelsalat, Spannferkelsülze mit Remoulade, Garnelensalat mit Pilzen

Bunte Blattsalate mit Apfel-Balsamico- und Himbeerdressing, Fetakäse, Körner, Croutons, Oliven

Hauptgänge

Rinderfilet und Roastbeef von der Schneidestation mit Sauce Hollandaise Wachsböhen und Kartoffelgratin

Gebratene Maispouardenbrust mit Portwein Sauce an Bördeländer Gemüse und Semmelknödeln

Ganzer Steinbutt mit Safransauce an Spinat und gebackenen Kartoffeln (LC)

Kürbispasta mit Ruccolapesto und Pecorino (LC)

Dessert

Crème Brûlée, Mousse au Chocolat mit Beeren, Griesflammerie, französische Schoko Tarte mit heißen Kirschen, Eisvariation

Internationale Käseauswahl mit Obst, Butter, Feigensenf und Baguette

Mitternachtsimbiss

Original Berliner Currywurst

69.- p.P.

Grillbuffet im Innenhof von Ende Mai bis Mitte September

Ab 30 Personen

Mit ganzem Spanferkel ab 45 Personen, bis 45 Personen Spanferkelkeule

Currysüppchen mit Rindfleischstreifen

Vorspeisen Tischbuffet

Vom Grill: Garnelen in der Schale und Fairmast Hühnchen im Ganzen
gegrillt,

Antipasti von Aubergine, Zucchini, Paprika, Austernpilzen und
Champignons, in Gin hausgebeizter Lachs, Vitello Tonnato , Schmand-
und Kräuterbaguette, Petersilien Pesto, Mango Chutney,
Kräuterschmand,

Grillbuffet

Nacken und großes Bavette vom Rind, Kalbstafelspitz, Salsiccia

Gepökeltes Sussländer Spanferkel aus dem Fiestagrill

Pfannengemüse, gegrillte Peperoni, Maiskolben, Pimentos und
Kirschtomaten

Rosmarinkartoffeln, gebackenes Wurzelgemüse mit Ziegenkäse,
Kartoffelsalat mit Speck, Asiatischer Glasnudelsalat, Salat von grünem
Spargel und Süßkartoffel, Cesar Salat, Couscous-Salat, bunter Salat,
Salat von Belugalinsen

Tomatenmarmelade, Salsa Verde, Zwiebelconfit

Dessertbuffet

Creme Brûlée, Mousse in kleinen Gläschen mit Beerenragout,
Eisstation, frisches Fingerobst, Rhabarbercrumble

47.- p.P.