



Für kleine & große Anlässe!





**ANNOs Frühstücks-Bufferet**

nur im ANNO

ab 20 Personen

warme Speisen

Eierspeisen

Würstchen / Speck gebraten

Kalte Speisen

Aufschnitt Variationen,  
französisches Käsebrett,  
Lachs mit Meerrettich

Cerealien

(Cornflakes, Smacks, Müsli)

Brot, Brötchen, Butter

Marmelade, Honig, Nutella

pro Person 15,90 €

Frühstücks – Brunch  
nur im ANNO  
ab 25 Personen

warme Speisen

Braten mit Gemüse der Saison und Soße

Lachsfilet auf Blattspinat mit Sc. Bernaise und Butterreis

Eierspeisen

Nürnberger Würstchen, Speck gebraten

Kalte Speisen

Aufschnitt Platten, Edelsalamiplatte  
französisches Käsebrett,  
Niedersächsische Fischauswahl

Cerealien (Cornflakes, Smacks, Müsli)

Brot, Brötchen, Croissants  
Butter

Dessert

Schokoladencreme mit Vanillesoße  
Obstsalat mit Mandeln

pro Person 19,50 €



Frühstücks – Brunch Exklusiv  
ab 25 Personen  
nur im ANNO  
Warme Speisen

Schweinefilet auf Pilz-Lauchrahm und Kartoffelgratin

Lachsfilet im Gemüsebeet an Hummerschaum

Putengeschnetzeltes im Gorgonzolarahm und  
Teigwaren

Eierspeisen

Nürnberger Würstchen, Speck gebraten

Kalte Speisen

Internationale Aufschnitt Spezialitäten, Roastbeef mit  
Essiggemüsen, Edelsalamiplatte, französisches  
Käsebrett

Niedersächsische Fischauswahl

Cerealien (Cornflakes, Smacks, Müsli)

Brot, Brötchen, Croissants

Butter

Dessertbuffet „Surprise

pro Person 34,50 €

All In Light Brunch Buffet  
ab 20 Personen nur im Haus

Warme Speisen

Rührei, gekochtes Ei, Würstchen, Speck

Putengeschnetzeltes mit Champignons im Rahm

Schweinefilet mit 2 Soßen (Pilz-Lauch-Rahm, Buttersoße)

Beilagen

Italienische Pasta, Röstinchen, Bratkartoffeln,  
Gemüseauswahl, Salatmölle

Kalte Speisen

Internationale Aufschnitt Spezialitäten, französische  
Käseauswahl,  
Fischplatte „Neptuns Reich“

Cornflakes, Müsli, Milch, Smacks, Obst  
Marmeladen, Honig, Nutella

Butter, Quark

Brötchen, Brot, Croissants

Dessertbuffet

pro Person 18,50 €

**ALL Inclusive** (inkl. Bier, Wein, Softdrinks & Heißgetränke)

pro Person 34,00 €



British - Breakfast Buffet  
ab 15 Personen nur im Haus  
nur im ANNO  
Warme Speisen

Hash Browns mit Speck,  
Baked Beans in Tomatensoße,  
Bacon gebraten, Rührei, Würstchen gebraten,  
Haggis mit Kartoffelstampf

Kalte Speisen

Aufschnitt-Spezialitäten,  
Käseauswahl mit Trauben,  
Fischplatte „Neptun“,  
Brathering

Cornflakes, Müsli, Milch, Obst

Marmeladen, Zitronenmarmelade, Butter, Quark

Brötchen, Brot, Toast

pro Person 19,50 €

## Aus der Lok

### Exklusive

#### Pulled Pork

im Brioche, dazu feine Bourbon-Schalotten, frischer Salat  
und hausgemachte Avocado-Mayonnaise

#### Spareribs

glasiert mit fruchtig scharfer Barbacoa Sauce

#### Pineapple-Chicken-Bites

marinierter Hähnchenbrust-Ananas-Spieß im Speckmantel,  
glasiert mit würziger BBQ-Sauce

#### Kräuterroastbeef

aus dem Smoker, am ganzen Stück gegart

#### Veganes Pulled von der Jack Fruit

Oldschool – im Brioche auf hausgemachtem Coleslaw,  
feinen Balsamico-Zwiebeln und BBQ-Sauce

#### Lachs am Stück

aus dem Smoker, mit Dill und Limette

#### Beilagen

Caesar Salat mit gehobeltem Parmesan

Coleslaw, Farmer Salat

Brotauswahl, Burgerbrötchen,

hausgemachte Kräuterbutter

BBQ-, Curry- und Knoblauchsauce, Senf und Ketchup

pro Person 31,50 €

## ANNOs "wilde 13 aus der Lok"

Burger vom frisch gewolften Jungbullen  
Spare Ribs in Rauchmarinade

Westernsteaks vom Jungschwein

Rinderhüftsteaks, Rostbratwürste

mariniertes Gemüse

gegrilltes Obst mit Ahornsirup

Beilagen

Baked Potatoes, Sourcream

Maiskölbchen mit Kräuterbutter

Süßkartoffelsalat im Cajun-Style

Coleslaw, Farmer Salat

Brotauswahl, Burgerbrötchen,  
hausgemachte Kräuterbutter

BBQ-, Curry- und Knoblauchsauce,  
Senf und Ketchup

pro Person 28,00 €

## Rock on the Lok

Fleischspieße von Schwein und Pute mit Zwiebeln, frischen  
Champignons und Paprika

zarte Rumpsteak,  
frische kleine Bratwurst,  
zarte Schweinerückensteaks

Wildlachs-Filets auf gartenfrischen Kräutern im Wrap gerollt

verschiedene Grillsaucen von mild bis feurig

### Salate

Tiroler Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen,

Tortellini Salat in leichter Joghurtcreme

bunte Salatauswahl der Saison

Schafskäse-Salat mit Oliven, Paprika und Roten- Zwiebeln

### Beilagen

gebratene Nusskartoffeln mit Rosmarin, Anti Pasti

hausgemachter milder Zaziki

mediterrane Brotauswahl und Kräuterbutter

### Dessert

Tiramisu mit Löffelbiskuit, Cafe-Amaretto-Creme

Limoncello-Mousse mit mariniertem Erdbeer-Salsa

pro Person 32,90 €

Aus der Smoker-LOK

Beef Brisket

Pork Neck

Pork Spare Ribs

Turkey Breast

Homemade BBQ Ketchup

Grilled Corn with Celery Salt

Beilagen

amerikanischer Kartoffelsalat

hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat

Nudelsalat mit buntem Gemüse

Baked Potatoes, Sourcream

Salate

Homemade Coleslaw

Grüner gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten,  
Joghurt & Kräuter Dressing

pro Person 30,00 €

## Burger on the LOK

### Burger

Hamburger (Rinderhack)

Putenburger

Veggieburger

### Beilagen und Salate

Frisches Salatbuffet

Coleslaw-Salat

verschiedene Dressings

Bulgur-Salat mit Tomate, Paprika und Minze

Petersilien-Tomatensalat

Avocado Salat

veganer Nudelsalat mit Pesto

verschiedene Dips und Soßen

### Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

Tiramisu

pro Person 25,50 €

## Grill Buffet Australia

Ab 30 Personen

### vom Holzkohle Grill

Springbock, Straußenfilet, Krokodilswanzfilet  
und Hähnchenbrust in Mango,  
Bratwurst vom Wildschwein

### Beilagen

Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Zucchini-Tomaten-  
Gemüse, Süsskartoffel-Kürbispüree, Ofenkartoffel mit  
Kräuterschmand, Salatbar mit Dressing

### Kalte Speisen

Blumenkohlsalat in Minze-Joghurt,  
Hirsesalat mit Garnelen,  
Rinderbrust mariniert

internationales Käsebrett mit Trauben,  
feurige Hähnchenteile mit Chili

### Dessert

Ananas gebacken mit Vanilleschaum,  
Obstsalat mit Mandeln,  
Mousse von dunkler Schokolade

pro Person 35,50 €

# ANNO s American Buffet

ab 20 Personen

## Warme Speisen

Maissuppe mit Mexican Salsa

## Vom Holzkohlegrill

Huft-Steaks, Hähnchenbrust mariniert, Chicken Drums, Spare Ribs, Maiskolben mit Butter, Ofenkartoffeln, Grilltomate, Schaschlik Spieße, Grillzwiebeln, Chilisoße rot und grün scharf

## Beilagen

Kartoffel-Wedges, Kartoffelkroketten, Salatbuffet zum Zusammenstellen, Gemüseplatte der Saison, Speckstreifen, gebackene Bohnen in Tomatensoße, Bratkartoffeln,

## Kalte Speisen

"Fischauswahl „Deep Blue Sea“, Geflügelteile mit diversen Dips, Käsebrett mit Trauben, Anti Pasti Variationen

## Dessert

Mousse au Chocolat, Orangencreme

pro Person 29,90 €

# Grillbuffet ANNO

ab 20 Personen

## Vom Holzkohlegrill

Nackensteaks würzig mariniert,

Schweinefilet in der Folie

Bratwurst vom Landschlachter,

Schinkenwurst

Huft Steak vom argentinischen Rind,

norwegischer Lach im Kräutersud

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Maiskolben in Butter

Baguette, Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch

Mediterranes Gemüse aus der Wok-Pfanne

3 verschiedene Dips, Senf, Ketchup, Kräuterbutter,  
Grillbutter

große Salatbar mit Dressings

internationales Käsebrett, Partyfrikadellen mit Dips,

Anti Pasti, Carpaccio vom Rinderfilet

Dessert

Mousse au chocolat hell und dunkel,

Panna Cotta mit Himbeeren

pro Person 33,50 €

## Grillbuffet Standard

ab 25 Personen

### Vom Grill

Nackensteaks würzig mariniert,

Bratwurst vom Landschlachter,

Schinkenwurst

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

— Toast, Baguette

3 verschiedene Dips, Senf, Ketchup

Kartoffelsalat mit Ei, Nudelsalat mit Mais

pro Person 21,50 €

## Barcelona vs. Milan

ab 30 Personen

### Warme Speisen

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert

Scallopini mit Parmaschinken und Salbei

Seehecht mit Muschelsoße und Weißwein

### Beilagen

Italienische Pasta, spanische Kartoffeln mit Knoblauch,  
mediterranes Gemüse, Kräuterreis,

### Kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen,

Scampi Salat, Salatmolle mit 3 Dressing

Lachsplatte mit Honig- Dill-Soße

Käsebrett mit Trauben

Dessert

verschiedenen Dessertvariationen

mit Früchten

pro Person 32,50 €

## 1001 Nacht Buffet

Lassen Sie sich in die Welt von 1001 Nacht entführen, gehen Sie mit uns eine kulinarische Reise ins Land der aufgehenden Sonne ein. Genießen Sie Köstlichkeiten vom Sultan.

### Kalte Speisen

Panierte Garnelen, Teigtaschen mit Shrimps gefüllt  
Frühlingsrollen gefüllt

Curry-Quark-Dip, Apfel-Meerrettich-Dip,  
Mini-Spieße in Honig eingelegt  
Mini Sultan Spieße mit Paprika und Zwiebeln  
Blumenkohl-Brokkoli Salat in Currysoße und  
Pinienkernen

### Warme Speisen

Spargel - Curry - Creme  
Gebackener Blumenkohl mit Joghurt-Minze-Soße  
Putenpfanne süß-sauer mit Gemüse, Cashewnüssen  
und Basmatireis

### Dessert

Flammierte Bananen mit Vanilleeis  
Maracuja-Joghurt-Crème

pro Person 26,90 €

## Burundi Buffet

ab 20 Personen

Wir entführen Sie in die Welt der Savanne! Genießen Sie die Vielfalt der afrikanischen Küche und den pffiffigen Umgang mit Gewürzen.

### Kalte Speisen

Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Tomaten-Gurkensalat, Sprossensalat, Bohnensalat,  
Marinierte Rinderbrust mit feuriger Vinaigrette  
Marinierte Hähnchenflügel,  
Dörripflaumen im Speckmantel

### warme Speisen

Buschbohnersuppe

Geschmorte Lamm Haxe an Erdnussbuttersauce mit  
Kräuterbohnen und Kartoffelecken  
Steaks vom Straußenfilet mit eingelegten  
Schattenmorellen,  
Broccoli und Kartoffelgratin  
Gegrilltes Redsnapperfilet auf tomatisierten  
Couscous und Zuckerschoten

### Dessert

Backpflaumenkompott  
Halbe Melone mit frischem Obstsalat

pro Person 42,50 €

## Buffet „Blau Weiß“

ab 20 Personen

Kaum eine Bevölkerung in unserem Land pflegt Spezialitäteneigene Kultur und die Lebensart so wie es die Bayern tun.

Deftige frische Küche und Hausmacher Spezialitäten sind dort Grundlagen, die auch unsere Produkte prägen

### Kalte Speisen

Wurst-Käse Salat, Krautsalat

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Hausmacher-Sülze mit Mixed Pickles Rustikales Käse-Brett, Handkäs mit Musik

### Warme Speisen

Krustenbraten mit Altbiersoße Weißwurst im eigenen Sud Original

Bayrischer Leberkäs Specksauerkraut  
gebackene Knoblauch-Rosmarin- Kartoffeln

Ofenfrische Brezeln

Partybrötchen und Brotvariation

### Dessert

Vanillemousse mit Früchten aus dem Rumtopf  
Gezupfter Pfannkuchen mit Rosinen und Vanillesoße

pro Person 24,50 €

## Buffet International

ab 20 Personen

### Warme Speisen

gefülltes Schweinefilet mit Broccoli auf  
Pilz-Lauchragout

Gemüse der Saison und Krokette

Hähnchenfilet in Tomatenschaum Brokkoliröschen  
und Pesto-Spätzle

### Kalte Speisen

Geflügel-Spezialitäten auf Waldorfsalat

Variation von der Edelsalami,  
hausgebeiztem Wildlachs, geräucherter Bachforelle

Anti Pasti

Käsevariation auf dem Holzbrett

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße,

Salat von frischen Früchten

Mandel-Amaretto Creme

pro Person 26,50 €

# Internationales Cross Over Buffet

ab 25 Personen

## Warme Speisen

### Spanien

Spanische Albondigas in Tomaten-Knoblauch,  
Gebackene Kronsardinen  
gebackene Kartoffeln mit Knoblauch,  
hausgemachte Alli Olli

### Italien

Tagliatelle mit Sc. Bolognese und Gorgonzolasoße  
Scallopini mit Parma, Salbei und Käse gratiniert

Brotvariation

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark, Tiramisu

pro Person 28,90 €

# Italienisches Cross-Over Buffet

ab 20 Personen

## Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Italienischer Landschinken mit Melone  
Spagletti con Frutti de Mare  
italienische Käseauswahl mit Trauben

Ciabatta und Brotauswahl,  
Butter und Frischkäse

## Warme Speisen

Minestrone" italienische Gemüsesuppe  
Putenragout mit schwarzen Oliven und Salbei  
Italienischer Kräuter-Käse-Schweinebraten mit  
Rosmarin und Parmesan

## Beilagen

Toskanisches Bohnengemüse, gedünstete Paprika  
und Zucchini, Rosmarinkartoffeln, Penne, Wildreis

## Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark  
marinierte Früchte, Amaretto-Quarkcreme

pro Person 28,50 €

## Italienisches Buffet

ab 20 Personen

Essen ist eine Leidenschaft der Italiener und eine Feier mit italienischen Spezialitäten und guten Wein kann auch Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis werden

### Kalte Speisen

Variationen von Anti Pasti

### Warme Speisen

Lachsmedallions mit Mediterranen Gemüse und Olivenöl pochiertes Gemüse-Pilzrisotto

Maishähnchenbrust mit Mozzarella gefüllt in Tomaten-Pesto Rahm und frischer Pasta

Ciabatta, Partybrötchen, Butter und Kräuterquark

### Dessert

Tiramisu,  
Amaretto Creme mit

Ameritinis pro Person 29,90 €

## Pasta Buffet

ab 20 Personen

frische italienische Pasta  
mit passenden Soßen

Weiße Tagliatelle

Ravioli „Rosso“ gefüllt mit Tomate und Ricotta

Ravioli „Erbe“ mit mediterranen Kräutern und  
Frischkäse

### Soßen

Frutti di Mare mit Basilikum,  
Pesto alla Panna,  
Aglio e Olio,  
Sc. Bolognese

Salatbar mit verschiedenen  
Dressings und Parmesan

### Dessert

Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeermark,  
Italienische Käseauswahl

pro Person 23,90 €

Buffet 1  
ab 10 Personen

warme Speisen

Kartoffel-Lauchcreme

Spießbraten auf Wonnekraut dazu Kerbel-Kartoffeln

kalte Speisen

Geflügelvariationen mit Dips  
Partyfrikadellen mit Senf und Ketchup  
Salatmole mit Dressing

Brot, Butter, Partybrötchen

Dessert

Rote Grütze Vanillesoße,  
Schokoladencreme

Pro Person 18,90 €

## Buffet 2

Ab 10 Personen

### Warme Speisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Lachsfilet auf Spinatsockel Beilagen

Beilagen

Kartoffelgratin, Reis

### Kalte Speisen

Edelsalamiplatten, Partyfrikadellen  
Niedersächsische Rauchfischplatte

Broccoli- Blumenkohlsalat in Joghurt  
Frische Salatmölle mit 3 verschiedenen Dressings

Brot, Partybrötchen,  
Kräuterquark und Butter

### Dessert

Sylter Rote Grütze,  
Vanillecreme mit Rohzucker gratiniert

pro Person 21,50 €

## Buffet 3

ab 20 Personen

### Warme Speisen

Hummercreme mit Krabben

Wildschweinbraten mit Pfifferlingen und  
Preiselbeersöße

Medaillons von Schwein auf frischen Pilzen

Pochierter Lachs auf Gemüsestreifen

### Beilagen

Rotkohl, Rosenkohl, Bohnenbündchen, Reis, Kroketten,  
Salzkartoffeln

### Kalte Speisen

Geflügelvariationen auf Waldorfsalat, Antipasti, Melone mit  
Schinken, Salatauswahl mit verschieden Dressing  
Fischplatte „Neptuns Reich“, Rustikales Käsebrett

Butter, Brot, Partybrötchen

Schmalz

### Dessert

Sylter Rote Grütze mit Vanillesöße

Mousse au chocolat von brauner und weißer Schokolade

pro Person 39,50 €

## ANNO s Festbuffet

ab 30 Personen

### Kalte Speisen

Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten  
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Große Steinhuder Rauchfischplatte mit Lachs,  
Makrelen, Forelle

Hähnchenkeulen mit Essiggemüse  
Kräuterfrischkäse auf Pumpnickel mit  
Preiselbeeren

### Warme Speisen

Niedersächsische Hochzeitsuppe

Schinkenkrustenbraten mit Honig glasiert an  
frischem Weinkraut und gebackenen Kartoffeln mit  
Sour-Creme

### Dessert

Mousse au Chocolat  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Dazu reichen wir einen großen Brotkorb mit verschiedenen  
Bauernbrotsorten Butter und Griebenschmalz

pro Person 25,50 €

## Buffet „ANNO Klassisch“

Ab 15 Personen

### Warme Speisen

Kartoffel-Lauchcreme

Putengeschnetzeltes mit tomatisierten Spätzlen

Spießbraten auf Wonnekraut und Kerbel-Kartoffeln

### Kalte Speisen

Geflügelvariationen, Partyfrikadellen

Salatmole mit Dressing

Fischplatte Neptuns Reich,

Melone-Schinken

Brot, Butter, Partybrötchen

### Dessert

Rote Grütze Vanille-Soße

pro Person 24,90 €

## Buffet Pattensen

ab 20 Personen

Warme Speisen

gefülltes Schweinefilet mit Broccoli auf Pilz-  
Lauchragout

Gemüse der Saison und Krokette

Hähnchenfilet in Tomatenschaum Brokkoliröschen  
und Pesto-Spätzle

## Kalte Speisen

Geflügel-Spezialitäten auf Waldorfsalat

Variation von der Edelsalami,  
hausgebeiztem Wildlachs,  
geräucherter Bachforelle

Anti Pasti

Käsevariation auf dem Holzbrett

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße,  
Salat von frischen Früchten  
Mandel-Amaretto Creme

pro Person 27,50 €

## Bauer Jens „leichtes Buffet

ab 30 Personen

### Kalte Speisen

Melonenschiffchen mit Niedersächsischem  
Landschinken Tomaten Mozzarella-Platte mit  
Basilikum

frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
angemachte Salate

Fischplatte mit Lachs

Dazu reichen wir einen Brotkorb mit verschiedenen  
Brotsorten Butter und Griebenschmalz

### Warme Speisen

Klare Erbsen Consommé mit frischen Kräutern

Im ganzen gebratene Putenbrust mit Rosmarinjus,  
frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

### Dessert

Kleine Käseauswahl  
frische Obstplatte, Rote Grütze mit Vanillesauce  
Limonen-Joghurt-Creme

pro Person 21,50 €

## Rustikales Scheunenfest

ab 50 Personen

### Kalte Speisen

Gebratene Mettbällchen mit grobem Senf,  
Salzgurken aus dem Fass  
Kleine Matjespartyroller,  
Kartoffelsalat, Nudelsalat

### Warme Speisen

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck  
Krustenbraten aus dem Ofen mit Altbierjus und  
Sauerkraut  
gebackene Kartoffelecken mit Knoblauch und  
Rosmarin dazu Kräuterquark

### Dessert

Vanillemousse mit eingelegten Rumfrüchten

Dazu reichen wir einen großen Brotkorb mit verschiedenen Bauernbrotsorten,  
Butter und Griebenschmalz

pro Person 20,00 €

## Weihnachtsbuffet Exklusiv

ab 40 Personen

### Warme Speisen

Cremesüppchen von  
der Gans mit krossen Speckstreifen

krosse Gänseteile aus dem Rohr an Beifußsoße und  
Preiselbeerapfel

Wildbraten an Pfifferlings Rahm und Rotweinbirne

Pangasius Filet auf getrüffeltem Blattspinat und  
Dillschaum

### Beilagen

Wildreis, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln,  
Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut, Blattspinat,

### Kalte Spezialitäten

Steinhuder Rauchfischplatte mit Meerrettich

Variationen von Edelsalami und Schinken

Anti Pasti, französische Käseauswahl mit Trauben

Salate der Saison

### Dessert

Panna Cotta mit Eierlikör, Duett von weißer und  
brauner Schokolade, Wackelpeter

pro Person 38,90 €

## Rustikales Weihnachtsbuffet

ab 20 Personen

### Warme Speisen

Hochzeitsuppe mit Einlage

Kleine Schnitzelchen mit 2erlei Soßen und  
Kartoffelkroketten dazu Gemüse der Saison

Spanferkelbraten mit Rosmarinkartoffeln und  
Specksauerkraut

### Kalte Speisen

Aufschnitt Variationen, Fischplatte „Neptuns Reich“,  
Käsebrett mit Trauben, Partyfrikadellen mit grobem  
Senf, Krautsalat im Rahm, Salatmolle mit 3  
Dressings,

Variationen vom Brot, Partybrötchen, Schmalz,  
Butter, Kräuterquark

Dessert

Orangencreme, Schokoladenpudding  
mit Vanillesoße,

pro Person 27,90 €

## Weihnachtsbuffet

ab 20 Personen

### Warme Speisen

Suppe aus dem Kessel

Rinderkraftbrühe „Santa Claus“

krosse Gänseteile aus dem Rohr an Beifußsoße und  
Preiselbeerapfel

Schweinefilet auf Pilz-Lauch-Soße Beilagen  
Röstinchen, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln,  
Gemüse des Marktes, Apfelrotkraut,

### Kalte Spezialitäten

Lachsplatte mit Meerrettich, Variationen von  
Edelsalami und Schinken

Anti Pasti, französische Käseauswahl mit Trauben

Dessert „Potpourri“

Panna Cotta mit Eierlikör, Duett von weißer und  
brauner Schokolade

pro Person 34,50 €

## Spargel Buffet

ab 20 Personen

### Warme Speisen

#### Spargelcremesüppchen

Frischer Spargel vom Spargelhof Heuer

Gebratener grüner Spargel in Butter

Schnitzelchen in Butter gebraten,

marinierte Rinderfiletstreifen

Lachsmedaillons von norwegischem Fjordlachs

Kartoffeln, Kartoffelspalten, Kartoffelgratin

Sc. Hollandaise / zerlassene Butter / Sc. Mornay

### Kalte Speisen

Spargelsalat / Vinaigrette / Ei

Variationen vom Schinken

Spargel-Tomatensalat mit Rucola

### Dessert

frische Erdbeeren mit Vanillesoße

Himbeer-Panna Cotta mit braunem Zucker

pro Person Preis saisonabhängig

## Grünkohl Buffet

*zum satt essen ab 20 Personen*

### Warme Speisen

Grünkohlsuppe mit Mettscheiben

Grünkohl klassisch

Butter geschwenkter Grünkohl, Weinkraut

Bregenwurst, Bauchfleisch, Kasslernackenbraten

Rotbarschfilet auf Senf-Sahne Soße

### Beilagen

Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Buttereis

### Kalte Speisen

Hausgemachte Spanferkelsülze Remouladensoße

Schlachteplatte

Hausgemachter Blutwurstlinsenstrudel

Rote Beete, Gewürzgurke, Senfgurke

Brotvariationen Butter und Senf

### Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Pfannkuchen mit

Beerenfrüchten

pro Person 28,50 €

Arrangement Kaffee und Kuchen  
nur im Haus

Angebot A

1 Stück Blechkuchen  
und  
Tasse Kaffee oder Tee  
p.P. 6,80 €

Angebot B

1 Stück Blechkuchen und Kaffee und Tee  
"so oft Sie mögen"  
p.P. 8,90 €

Angebot C

großes Stück hausgemachte Torte und Kaffee und Tee  
"so oft Sie mögen"  
p.P. 10,50 €

## Arrangements für Trauerfeiern

### Trauerfeier A

Kaffee, Tee, Zuckerkuchen und belegte Schnittchen und  
Canapeés

“so oft Sie mögen“

pro Person 20,50 €

### Trauerfeier B

Kaffee, Tee, Zuckerkuchen und belegte Schnittchen und  
Canapeés

Rinderkraftbrühe mit Einlage

“so oft Sie mögen“

pro Person 23,50 €

### Trauerfeier C

Kaffee, Tee, Zuckerkuchen und belegte Schnittchen und  
Canapeés

Kessel-Currywurst mit Baguette

“so oft Sie mögen“

pro Person 26,50 €