

Pikante Spießplatte^{G,M}

kleine Häppchen auf Vollkornscheibe - 30 Stück

- * Boulettenspieße^{G,M,E,Se} mit Gewürzgurke & Zwiebelchen
- * Medaillon vom Schwein mit Backpflaume
- * Geflügelbrust mit Mandarine
- * Edelpilzkäse^M mit Ananas & Weintraube
- * Lachsroschen^F mit Dillfährchen
- * Gouda mit Frischkäse & Walnuss^N

½ Eier gefüllt

gefüllte Eier mit Schnittlauchcreme^{E,M}

gefüllte Eier mit Taramas & Forellenkaviar^{E,M,F}

gefüllte Eier mit Taramas & Lachskaviar^{E,M,F}

Gemüsestick-Platte^S

- dazu 2 verschiedene Dips^M

Antipasti-Platte

Auswahl aus gegrillter Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine, Borettane-Zwiebeln, getrockneten Tomaten in Basilikumöl, pikante Peperonis & Paprini mit Frischkäse^M, grüne Mamut- & schwarze Kalamata-Oliven⁵

Vitello tonnato

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce^{M,E,F}

Boulettenkarussell^{M,G,E,Se}Berliner Platte

gebratene Hähnchenschenkel, Berliner Bouletten^{M,G,E,Se}, Kasslerrückenbraten³ in Scheiben, kleine Schweineschnitzel^{G,E}

Mini-Schnitzel-Platte^{G,E}

frischer Hackepeter mit Zwiebeln & Gewürzgurken umlegt^{Se}

Platte frischer Kasslerbraten³ auf Apfel-Zwiebel-Salat

Gutsherrenplatte

Landschinken aus dem Buchenrauch^{2,3}, Salami im Edelpilzmantel^{1,2,4}, Saftschinken¹, milder Lachsschinken^{2,3} & Kasslerbraten³, Bunte Sülze⁹ mit Remoulade^{M,E,S,9}, geräucherte Putenbrust^{2,3} & bunten Boulettenspießen^{M,G,E}

+ frischen Hackepeter mit Zwiebeln & Gurken und ein Schmalztöpfchen

Bratenplatte "Exzellente"

Roastbeef 'rosa', geräuchertes Schweinefilet^{2,3}, tranchierte geräucherte Entenbrust^{2,3}, gebratenes Hähnchenbrustfilets auf Honigmelone, 6 gefüllte Eier mit Forellenkaviar^{E,M,F} & 6 frisch gebratene Medaillons vom Schwein

Roastbeefplatte

Roastbeeftranchen, auf einer Platte kalt angerichtet & garniert, - dazu Remoulade^{M,E,S,9} im Schälchen

Gourmetplatte

geräucherter Saftschinken^{2,3} & Schweinefilet^{2,3}, Serranoschinken^{2,3} mit Honigmelone, Roastbeef 'rosa', Entenbrusttranchen^{2,3}, geräucherter Heilbutt^F mit Honig-Kräuter dressing^{Se,M,G}, Räucherlachstranchen^F an Sahne-Meerrettich^{M,2}, französischer Weichkäse^M, Hartkäse^M mit Cranberries & Castello blu^M mit Weintrauben
- dazu extra Waldorfsalat^{M,E}

Käsespezialitäten-Platte^M

Käsebuffet auf Schieferplatte^{M,Se}

Räucherfischplatte „Bornholm“^F

Stremellachs & frischer Räucherlachs,
Forellenfilets aus dem Rauch, Brathering^G
Sahnemeerrettich^{M,2} & Honig-Senf-Sauce^{M,G,E,Se}
- dazu Matjessalat mit Paprika & Zwiebeln

Fischbuffet „Neptun“^F

Frischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{M,2},
zarter Heilbutt, Forellenfilets aus dem Rauch,
6 halbe Eier mit Forellenkaviar^{E,M,F} & Knoblauchgarnelen-Spieße^K mit Oliven⁵
geräucherter Graved- Lachs und Honig-Senf-Sauce^{M,G,E,Se}

Große Lachsplatte^F

1 kg Räucherlachs in Tranchen gelegt,
mit Honig-Senf- Dressing^{M,G,E,Se} & frischer Zitrone

Salate

- * Berliner Kartoffelsalat^{E,M,Se,S}
- * Kartoffelsalat Essig – Öl^{Se}
- * Kanarischer Kartoffelsalat^{N,S}
- * Sommernudelsalat^{G,M,E,Se}
- * Hörnchen Nudelsalat^{G,M,E,Se}
- * Nudelsalat -Pesto^{G,Se,S,N}
- * Waldpilzsalat
- * Thailändischer Rindfleischsalat^{So,Se}
- * Rote Beete Salat mit Apfel^{Se}
- * Broccoli-Apfel-Paprika-Salat^{N,Se}
- * Bunter Matjessalat
- * Waldorfsalat^{M,E,S}
- * Hirtensalat^{M,Se,S}
- * Klassischer Rindfleischsalat^{Se,S}
- * Putenbrustsalat Tandoori^{M,E,Se,G}
- * Tomaten-Mango-Salat mit Mozzarella^{M,Se,S}
- * Blattsalat-Variation der Saison
- und Joghurt Dressing^M
- * Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum^{M,Se,S}
- * frischer Gurkensalat in Dillsahne oder Essig-Öl-Vinaigrette^{Se}
- * Obstsalat mit frischen Obstsorten der Saison^N
- * Süßkartoffelsalat^{So,Se,N}

Allergene und Zusatzstoffe

^M – Milchprodukte	^G – Gluten	¹ – Konservierungsstoffe
^E – Eiprodukte	^S – Sellerie	² – Antioxidationsmittel
^N – Nüsse	^{Se} – Senf	³ – Nitritpökelsalz und Nitrat
^L – Lupinen	^K – Krebstiere	⁴ – Farbstoffe
^W – Weichtiere	^F – Fisch	⁵ – geschwärzt
^{So} – Soja	^{Sa} – Sesam	⁶ – geschwefelt
⁷ – Geschmacksverstärker	⁸ – Phosphat	⁹ – Süßstoff

Suppen

- * Blumenkohlcremesuppe ^{G,M}
- * Tomatencremesuppe ^M
- * Möhren-Ingwercremesuppe ^M
- * Lauchcremesuppe ^{M,G}
- * Kürbiscresmesuppe (saisonal)
- * Spargelcremesuppe ^{G,M} (saisonal)
- * Champignoncremesuppe ^{G,M}
- * Rote Linsensuppe mit Aprikosen und Sellerie ^{L,S}

- * Geflügelbouillon mit Eierstich & Wurzelgemüse ^{E,S}
- * ungarischer Kesselgulasch ^G
- * Soljanka mit Sauerrahm ^{2,3,Se}

- * Kartoffelsuppe ^S
auf Wunsch mit geschnittenen, gebratenen Wiener Würstchen extra

Brotsortiment ^G

Knusperfrische Brötchen im Korb
Hausgebackene kleine Brötchen, gemischt angerichtet

Haferspitz, Sesambrotchen, Körnerbrötchen
kleine Schrippe & Schusterjungen – dazu frische Butterrosetten^M

- * Weizenbaguette^G * Vollkornbaguette^G
- * Landbrotstange^G * Ciabatta^G

warm im Rechaud serviert

Schwein:

2 Medallions vom Schwein
auf mediterranem Pfannengemüse
- Paprika, Zucchini, Champignons, Lauch, Mais & Süßkartoffeln
- dazu Butterspätzle ^{M,G,E}

Roastbeefstreifen nach Art "Stroganoff" ^{G,M}
mit Champignons, sauren Gurken, roter Beete und saurer Sahne^M verfeinert - dazu Butterreis^M

geschmorter Schweine- oder Kasslerkamm^{Se}
auf Rahmwirsing ^M mit Petersilienkartoffeln ^M

Spanferkelkeule^{Se}
auf Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln ^M

Spanferkel – im ganzen ^{Se}
extra dazu Sauerkraut & Schusterjungen ^G
Senf^{Se} & Meerrettich^{M,3}

Filetspitzen vom Schwein ^{M,G}
mit Champignons in Sahnesauce & Butterspätzle^{G,M,E}

Rind:

saftiger Rinderbraten geschnitten mit Sauce^G,
Mischgemüse^M und Kartoffeln^M

Sauerbraten
mit Apfel-Rotkohl, Thüringer Klößen^G und Rosinsauce^G

Geschmorte Ochsenbäckchen^{G,S}
mit Parmesanmöhren^M und Kartoffel-Sellerie-Stampf^{G,M}

Kalbs-Tafelspitz
mit Meerrettichsauce^{M,3}, geschmorten Möhrchen und Salzkartoffeln^M

Allergene und Zusatzstoffe

^M – Milchprodukte	^G – Gluten	¹ – Konservierungsstoffe
^E – Eiprodukte	^S – Sellerie	² – Antioxidationsmittel
^N – Nüsse	^{Se} – Senf	³ – Nitritpökelsalz und Nitrat
^L – Lupinen	^K – Krebstiere	⁴ – Farbstoffe
^W – Weichtiere	^F – Fisch	⁵ – geschwärzt
^{So} – Soja	^{Sa} – Sesam	⁶ – geschwefelt
⁷ – Geschmacksverstärker	⁸ – Phosphat	⁹ – Süßstoff

Huhn:

Hähnchen mit Tomaten-Foccacia-Füllung^{G,M,E,Se,S}
mit Brokkoliröschen, überbacken mit Mandel-Honig-Sauce^{M,G,E,S}
- dazu Gnocchis^{G,E}

Frikassee vom Huhn^M
mit Spargel, Champignons, Kapern & Butterreis^M

Pikanter Auflauf^{M,G,E}
Kartoffel-/Nudelauf mit Brokkoli, Lauch, Möhren

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen

Fisch:

Dorschfilet^F
an Dijon-Senf-Sauce^{G,Se} mit Fingermöhren^M & Butterkartoffeln^M

Lachsschnitte^F mit Zitronenkruste^{G,M}
auf Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen^N & Butterkartoffeln^M

vegetarisch/vegan:

Paprikaschoten^{G,S,M}
2 halbe Paprikaschoten gefüllt mit Champignons,
getrockneten Tomaten, Zucchini mit Feta-Käse überbacken
- dazu pikante Paprikasauce^M & Butterreis^M

mediterranem Pfannengemüse^S
- Paprika, Zucchini, Champignons, Lauch, Mais & Süßkartoffeln

Dessert

Panna cotta mit Mangosauce^M
Schokoladencreme mit Himbeeren^M
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce^M
Obstcrumble der Saison^{M,G}
Mousse au chocolat^{M,N}
Obstcocktail mit Mascarpone^{M,N}

Petit fours^{M,N,E,G}

Kleine französische Törtchen, in verschiedenen Variationen

Mini Brownies und Blondies^{M,G,E}**Allergene und Zusatzstoffe**

M – Milchprodukte	G – Gluten	1 - Konservierungsstoffe
E- Eiprodukte	S – Sellerie	2 - Antioxidationsmittel
N – Nüsse	Se – Senf	3 – Nitritpökelsalz und Nitrat
L – Lupinen	K – Krebstiere	4 - Farbstoffe
W – Weichtiere	F – Fisch	5 - geschwärzt
So – Soja	Sa – Sesam	6 – geschwefelt
7 – Geschmacksverstärker	8 – Phosphat	9 – Süßstoff

Buffetvarianten

Kaltes Schlemmerbuffet "Bellevue" ^{M,E,G,S,Se,N}

Geflügelmedaillons mit Mandarinen, Schweinemedallions mit Oliven, halbe gefüllte Eier mit Lachskaviar^{E,F}, Roastbeefröllchen mit Remoulade⁹,

zartes Schweinefilet^{3,2} aus dem Rauch,
frisches Roastbeef "rosa" & gebratene Hähnchenbrusttranchen
französische Käsespezialitäten – Geramont^M, Fol Ep^M, Roquefort^M

- dazu Putenbrustsalat "Tandoori" ^{M,S} & Hirtensalat^M

Weizen – und Vollkornbaguette^G, Butterrosetten^M

Obstcocktail^N mit Mascarpone^M

Brandenburger Buffet ^{G,M,S,Se,Sa}

Landschinken^{2,3}, Kasslerrücken³, Saftschinken^{1,2}, Knacker^{2,3,8},
Bunte Sülze & frischer Hackepeter mit Gewürzgurken und Zwiebeln

Rollmöpse & Heringsfilet^F

kleine Platte mit Käsevariationen^M

Vollkornbaguette, Zwiebelbrot, Schusterjungen^G,
Butterrosetten^M

warm im Rechaud

* Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben^S

* Spießbraten vom märkischen Landschwein
auf Sauerkraut

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce^M

Europäisches Buffet ^{M,G,E,S,Se,F}

Aufschnittplatte mit geräucherter Entenbrust^{2,3}, Roastbeef "rosa",
Brüssler Leberpastete & Serranoschinken^{2,3} an Honigmelone

Käseauswahl^M

halbe gefüllte Eier mit Kaviar vom Lachs^{E,F}

Kartoffelplätzchen^{G,E} mit Räucherlachstranche^F und Meerrettich²
Holländisches Matjesfilet an Apfel-Zwiebel-Salat

*französisches Baguette, Landbrotstange^G, Butterrosetten^M

warm im Rechaud

* Roastbeefstreifen nach Art "Stroganoff" ^{G,M}
mit Champignon sauren Gurken, Roter Beete,
und saurer Sahne verfeinert
- dazu Butterreis^M

Mousse au chocolat ^{M,N}

Italienisches Buffet ^{M,G,E,S,Se,K,F,N}

Auswahl aus gegrillter Zucchini, Paprika,
Champignons, Aubergine, Borettane-Zwiebeln,
getrockneten Tomaten in Basilikumöl,
pikante Peperonis & Paprini mit Frischkäse^M,
grüne Mamut- & schwarze Kalamata-Oliven⁵

Parmaschinken^{2,3}, Salami im Käsemantel^{2,3}, Mortadella mit Pistazien^N
Garnelen im Melonenkörbchen mit Senf-Honig-Dressing^{M,Se},
italienische Käseauswahl^M

Nudelsalat mit Pesto ^{G,E,M,S}

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum & Balsamico^{M,Se}
Vitello tonnato ^{F,M,E,S,Se}

Ciabatta^G & Butterrosetten^M

warm im Rechaud

* Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella gratiniert ^{M,S}
auf Tomatensugo und Gnoccis^{G,E}

* auf mediterranem Pfannen-Gemüse mit Paprika,
Zucchini, Pilzen, Schoten, Lauch & Süßkartoffeln

Panna cotta mit Mangosauce^M

Spanisches Buffet ^{G,M,E,S,Se,N,}

Escalivada- gegrillte marinierte Paprika, Auberginen,
Zucchini & Oliven⁵ in verschiedenen Sorten

Serranoschinken^{2,3}, Chorizo ^{M;1,2,4,9}, Salami Salchichon^{1,2,4},
Cantaloupe Melone, Manchego-Käse^M
Ziegenweiskäse und Quittengelee

mediterraner Meeresfrüchte-Salat ^{F,K} Garnelen, Tintenfischringen und Pulposcheiben
und getrocknete Tomaten in einem feinem Kräuterdressing ^{Se}

pikanter Reis-Nudelsalat mit Tomaten, Paprika und Oliven⁵

Olivenbrot ^G, Aioli ¹ & Butterrosetten^M

warm im Rechaud

gefülltes Schweinefilet mit Aprikosen & Haselnüssen ^N

Kabeljau im Serranoschinkenmantel ^{N,F,M}

Gemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und Knoblauch^S
Rosmarinkartoffeln mit Salsa verde

Flan mit Caramelsauce^M

Allergene und Zusatzstoffe

^M – Milchprodukte

^E – Eiprodukte

^N – Nüsse

^L – Lupinen

^W – Weichtiere

^{So} – Soja

⁷ – Geschmacksverstärker

^G – Gluten

^S – Sellerie

^{Se} – Senf

^K – Krebstiere

^F – Fisch

^{Sa} – Sesam

⁸ – Phosphat

¹ – Konservierungsstoffe

² – Antioxidationsmittel

³ – Nitritpökelsalz und Nitrat

⁴ – Farbstoffe

⁵ – geschwärzt

⁶ – geschwefelt

⁹ – Süßstoff