



Nordisches Buffet

Als Begrüßungsgetränke empfehlen wir Ihnen Holundersekt sowie Holunderbrause.

Suppe

Kerbelcremsuppe
(gern serviert)

Salat

Feldsalat mit Rauke und Wildkräutern
Rote Beete Salat
Graupengrütze mit Met-Zwiebeln
als Risotto

Braten und Fisch

Hirschbraten mit Honig-Kräuterkruste
als ganzer Braten am Buffet vorgelegt
dazu Braunbiersoße
Hähnchenkeulen aus dem Ofen
Lachs in der Salzkruste

Gemüse und Kartoffeln

Rüben Mus aus Steckrübe, Sellerie
und Kartoffel gestampft
Lauchgemüse
Möhren in Honig glasiert
kleine Drillinge aus der Pfanne
als Röstkartoffel

Leckeres

Korb-Brot mit Butter
Griebenschmalz
Wildschinken
Aalrauch-Matjes
verschiedene Rohmilchkäse

Nachtisch

Joghurt mit Honig, Trockenobstsoße
und Walnüssen
Bratapfel mit Holundersahne

Preis pro Person: 43,50 €

Kinder bis sechs Jahre frei,
von sieben bis zwölf Jahren 21,00 €
ab 30 Personen Stand.2019