



## Buffets

Ob deftig-rustikal oder raffiniert-modern, ob opulentes Hochzeitsessen oder leichtes Fingerfood - mit unserer Buffetauswahl haben Sie alle Möglichkeiten und beschenken Ihren Gästen unglaublich leckere Vielfalt. Und mit unseren Themenbuffets können Sie Ihre Gäste auf eine kulinarische Reise schicken: vom Hamburger Fischmarkt über Schmankerln aus Bayern bis zu den mediterranen Köstlichkeiten Italiens ist es im Fuchsbachtal nur ein Katzensprung.



## Hochzeitsbuffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe (serviert)  
Schinkenspezialitäten an Melone  
Matjesfilet auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne  
Rotwein- und Dillmöpfe  
Hausgebeizter und geräucherter Lachs mit Senf-, Dill- und Honigsauce  
Geflügelsalat in Currymarinade  
Sylter Heringssalat  
Viererlei Makrelenfilethappen  
Garnierte Schweinefiletmedaillons mit Früchten  
Kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Zitrone  
Blattsalate mit Frenchdressing  
Käseauswahl vom Brett mit Trauben  
Brot- und Brötchenauswahl, Nussbaguette  
Butter und Becel  
Buchenholzgeräucherter Krustenschinken  
Rinderrücken am Stück „rosa gebraten“  
Frikassee von Edelfischen und Garnelen in Hummersauce  
mit kleinem Gemüse  
Schweinefilet in Champignonrahm oder in Tomaten-Knoblauchsahne  
(alternativ: mit Schinken und Käse gefüllte Putenbrust am Stück)  
Buntes Gemüse der Saison  
Kartoffelgratin, Safran-Gemüsereis und Kartoffelbällchen  
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison  
Karamellisierte Grießschnitte mit Fruchtmark  
Zitronen-Quark-Mousse  
Eingelegte Beeren mit Sabayon

**51,00 € pro Person**

# Italienisches Spezialitätenbuffet

## „Antipasti Misto“

Gegrillte Champignons, Zucchini, Paprika und Auberginen  
Gefüllte Peperoni  
Vitello tonnato - gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce  
Mozzarella und Tomatenscheiben mit Pesto  
Weiße Bohnen mit roten Zwiebeln  
Frutti-di-mare-Salat  
Parmaschinken und Coppa auf Melone  
Kalte Auberginenlasagne  
Bunte Blattsalate mit italienischem Kräuterdressing  
Rohmilchkäse mit Trauben und Feigensaft

\*\*\*

## „Minestrone à la Milanese“

Mailänder Gemüsesuppe mit Reiseinlage und Parmesan

\*\*\*

## „Abbacchio spezzato“

Pikantes Lammragout mit Weißwein, Rosmarin und Knoblauch  
(alternativ Lammkeule im Ganzen gebraten)

## „Ossobuco“

Kalbshaxenscheiben in Gemüsesauce geschmort

## „Perce Misto“

Gegrillte Fischfilets auf Safran-Gemüsereis  
Saisonales Marktgemüse  
Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Frische Früchte mit Erdbeermark  
Eingelegte Tamarillos  
Tiramisu  
Espressomousse

**45,00 € pro Person**

## Deister Rustikal

Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Rauchwurstscheiben

\*\*\*

Schinkenmett mit Saurem und Musik  
Eingelegter Handkäse mit Kümmel  
Wacholdergeräucherte Forellenfilets  
Roher Schinken mit Melone  
Jungschweinerücken mit Dörripflaumen  
Hausmachersülze mit Remouladensauce  
Käsebrett mit Trauben

\*\*\*

Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce  
Sauerkraut und Kartoffelklöße (Röstkartoffeln)  
Krautsalat und warmer Kartoffelspecksalat  
Gurkensalat in Dillschmand

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne  
Welfencreme mit Schokoladenraspeln

**28,50 € pro Person**

## Wildwechsel

Gänseschinken und Hirschsalami mit Melone und Ananas  
Terrinen und Pasteten von Wildgeflügel mit Apfel-Sellerie-Salat  
Garnierter Rehrücken „Bellevue“  
Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse und Preiselbeeren  
Cumberlandsauce, Petersiliensauce und Cranberries  
Bunter Nudelsalat mit Curry und gebratenem Hasenfilet  
Rotkohlsalat mit Nüssen  
Roter Heringssalat  
Porreesalat mit getrockneten Tomaten und gefüllten Eiern  
Pellkartoffelsalat mit geräucherten Wildlachsstreifen

\*\*\*

Wildrahmsuppe mit frischen Champignons

\*\*\*

Ganze Wildschweinekeule  
Apfelrotkohl und Rahmwirsing  
Kartoffelknödel und Spätzle  
Forellenfilet in Mandelbutter gebraten  
Wildgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren geschmort  
Nussbaguette und kleine Brötchen

\*\*\*

Rumtopf Früchte mit Mascarpone  
Preiselbeermousse  
Haselnusspudding mit Sahne und Gebäck  
Eiswagen mit verschiedenen Saucen

**48,00 € pro Person**

# Hamburger Fischmarkt

Heringssalate rot- und weiß  
Eingelegte Dill- und Rotweitmöpfe  
Lachstatar mit Schnittlauch und Kapern  
Ganzer Lachs pochiert und garniert  
Garnelencocktail mit Äpfeln und Nüssen  
Räucherfischplatte „Aale Meere“  
Rote-Bete-Salat und Gurkensalat in Dillschmand  
Hamburger Schinkenpape  
Matjesfilet in zwei Varianten  
Norddeutsche Käseauswahl

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Krabben

\*\*\*

Hamburger National  
Fischpfanne Pellworm  
Schaufelbraten in eigener Sauce  
Birnen, Bohnen und Speck  
Gemüse der Saison  
Sättigungsbeilagen nach Wahl

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schwarzbrot-Apfelcreme mit Schokoladensahne  
Welfenspeise

**40,00 € pro Person**

# Bayrisches Schmankerlbuffet

Leberknödelsuppe

\*\*\*

Presssack rot und weiß sauer eingelegt

Käse-Wurst-Salat

Obatzda

Blut- und Leberwürstl auf Sauerkraut

Leberkäs frisch aus dem Ofen

Original Münchener Weißwurst mit Händelmeier-Senf

Lauwarmer Kartoffelspecksalat

Knusprige Schweinshaxe oder Schweinsbraten

Herrschaftliches Lüngerl mit Semmelknödel

\*\*\*

Bayrische Crème

Zwetschgenröster mit Grießklößchen

Ofenfrische Brezel

**31,00 € pro Person**

# Fondue Chinoise

„Interaktives Kochen im Fonduetopf am Tisch“

Garnelenspieße

Rindfleisch im Speckmantel mit frischen Champignons

Thunfischwürfel mit Gemüse

Kalbsfleischtaschen mit getrockneten Tomaten und Salbei

Bunte Gemüsespieße

Verschiedene vegetarische Salate

Fünf Saucen zum Dippen

Ciabattabrot und Zwiebelbaguette

**24,50 € pro Person**

## Flying Buffet | Fingerfood

Eine Auswahl kleiner Leckereien, in Portionen angerichtet

Erbsenmousse mit Garnelen  
Linsensalat mit Serranoschinken  
Lachstatar mit Kräutercreme  
Tomatengelee mit Meeresfrüchten  
Schafskäse mit Sprossen und Tomaten  
Gazpacho Andalusia (kalt)  
Bruschetta mit Tomaten und Oliven  
Pikantes Blätterteiggebäck  
Chicken-double-Sticks  
Chicken-sweet-Pepper-Sticks  
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen  
Melonenspieß mit Serranoschinken  
Gefüllte Proviteroles mit Vanillecreme  
Weiße Mousse mit Feigen und Mohn  
Himbeer-Joghurtcrème mit Gebäck

**19,50 € pro Person**

Aus lebensmittelrechtlichen und hygienischen Gründen ist die Mitnahme von Speisen nicht erlaubt.