



„Buffet Rustikal“

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben

*Bunter Gemüseauflauf „Gärtnerin Art“
Schweinekrustenbraten auf Sauerkraut
Salzkartoffeln*

*Party - Bouletten
Zarte Hähnchenschenkel
Hackepeterbrett mit Zwiebeln*

*Rustikale Platte
mit Landschinken, Kasseler und Salami in feinen Scheiben*

Deftiges Käsesortiment vom Brett mit Trauben

*Kleine Brat- und Rollmöpfe
Saure Gurken und Gewürzgurken*

Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

Frischer Tomaten- und Gurkensalat

*Himbeergelee und Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Obstkorb*

*Große Brot- und Brötchenauswahl
Griebenschmalz im Töpfchen
Butterrosen*

16,90 € p.P.



„Ratsherrenbuffet“

Hummerschaumsuppe

Piccata von der Pute auf tomatisierter Penne

Andalusischer Schweinebraten

Zanderfilet auf gelber und grüner Zucchini

Käsespätzle

Antipasti von gegrillten Auberginen, Zucchini, Champignons

und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Cumberland

Edelsalami und luftgetrockneter Kernschinken

Räucherlachs

Lachsschaustück

California Rolls mit Fisch und feiner Gemüsefüllung

Garnelenringe mit Dipp

Käseauswahl

Salate der Saison mit Sauce Vinaigrette

Rapunzelsalat mit Cherrytomaten und Meeresfrüchten

Griechischer Salat

Petit fours

Tiramisu

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Butterrosen

27,50 € p.P.



„Sachsen - Anhalt - Buffet“

Käsesuppe mit frischen Kräutern

*Gemüseauflauf „Gärtnerin Art“
Zartes Seelachsfilet
auf herzhaftem Pfannengemüse
und Zitronenspätzle*

*Schweinelachsbraten,
Kasselerrücken und Kräutersalami*

*Matjesfilet mit Äpfeln und Preiselbeersahne
Geräucherte Makrelenfilets
Gefüllte Kaviareier*

Käsevariationen aus der Region

*Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Gurkensalat, Tomatensalat
Lauwarmer Magdeburger Kartoffelsalat mit Speck*

*Apfelgrütze mit Vanillesauce
Cappuccino Creme*

*Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen
Butter*

19,50 € p.P.



„Ratskeller – Buffet“

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

*Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce,
Schwenkkartoffeln*

Hähnchenbrust auf Marktgemüse und Sauce Hollandaise

*Lachsfilet auf Lauch-Champignongemüse
und Limonenbutternudeln*

*Antipasti von gegrillten Auberginen,
Zucchini und Champignons*

Melone mit Schwarzwälder Kernschinken

*Roastbeef rosa gebraten
Pfeffersalami und Nußschinken*

*Räucherlachs
Geräuchertes Forellenfilet
Gefüllte Kaviareier
Garnelenring mit Dipp*

Käsevariationen

*Gurkensalat, Tomatensalat
Käse- und Wurstsalat*

*Verschiedene Fruchtcremes
Frische Obstauswahl*

*Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen
Butterrose*

22,90 € p.P.