

Menzhausen

BUFFET 65

ab 35 Personen buchbar

Suppe

- Pfirsichsuppe
- Karotten-Ingwersüppchen
- Kartoffelcremesuppe, getrüffelt
- Rote-Bete-Schaumsüppchen
- Kürbissuppe (saisonal)
- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)

Kalte Speisen

- 1 Platte Vitello Tonnato
(feine Kalbsfleischscheiben in Thunfisch-Sauce)
- 1 Platte Anti Pasti
(marinierte Zucchini, zarte Scheiben Aubergine, Kapern, getrocknete Tomaten, Paprika, Oliven)
- 1 Platte Thunfisch-Carpaccio mit Rucola
- 1 Platte Carpaccio von der Rinderlende mit Parmesano Reggiano
- 1 Platte Tomate mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
- 1 Platte mit Honigmelone und Schinken
- 1 Fischplatte
- 1 Käseplatte
- Baguette, verschiedene Brotsorten, Butter

Flying Dessert

Unsere Küchencrew stellt Ihnen ein Dessertbuffet zusammen.
Lassen Sie sich überraschen.
Sie werden staunen!



Telefon 05571 - 92230
info@hotel-menzhausen.de

Hauptgerichte am Buffet

- Schweinefilet im Schinkenmantel, gerahmte braune Champignons, Röst-Schalotten-Püree
- Maispouardenbrust, gerahmte Champignons, Drillingsstampf
- Hausgemachte Rinderroulade aus dem Bräter, Rotkohl, Klöße
- Rinderfiletspitzen, Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm
- Lachs-Tranche, Einbecker Senfsauce, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln
- Frischer Stangenspargel, Kalbsschnitzel Sauce Hollondaise, neue Kartoffeln (saisonal)
- Knusprige Gänsebrust, Orangensauce, Rotkohl, Bratapfel, Klöße (saisonal)



bis 50 Personen: 1 Suppe + 2 Hauptgerichte
ab 51 Personen: 1 Suppe + 3 Hauptgerichte

Preis pro Person 65,00 €

Kinder bis 5 Jahre kostenlos

Kinder bis 11 Jahre 32,50 €

Allergeninformation gemäss Codex
Empfehlungen: Bitte sprechen Sie uns an!