

# Menzhausen

# BUFFET 69

ab 35 Personen buchbar

## Suppe

- Pfirsichsuppe
- Karotten-Ingwersüppchen
- Kartoffelcremesuppe, geträufelt
- 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 - 922230  
info@hotel-menzhausen.de

## Hauptgerichte am Buffet

- Schweinefilet im Schinkenmantel, gerahmte braune Champignons, Röst-Schalotten-Püree
- Maispoulardenbrust, 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 69,00 €**

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>Kinder bis 5 Jahre</b>  | <b>kostenlos</b> |
| <b>Kinder bis 11 Jahre</b> | <b>32,50 €</b>   |

**Allergeninformation gemäss Codex  
Empfehlungen: Bitte sprechen Sie uns an!**