

# UNSERE *Buffet* - AUSWAHL

Für Ihre Feier haben wir einige Büffetvorschläge zusammengestellt, die Ihnen bei der Ausrichtung als Ideen dienen sollen. Gern stellen wir Ihnen auch auf Wunsch ein passendes Menü zusammen.

Falls Sie jedoch nicht das Richtige finden oder persönliche Wünsche haben, so beraten wir Sie in unserem Haus, nach vorheriger Terminabsprache, gern persönlich. Bei uns finden Sie in jedem Fall frisch & phantasievoll zubereitete brandenburgische Gerichte, welche Ihnen und Ihren Gästen ein Gaumenschmaus sein werden.

Unser Service-Team berät Sie gern zu den korrespondierenden Getränken aus unserem gepflegten Sortiment von deutschen sowie internationalen Winzern.

## DAS *Flora* - BUFFET

### KALTE SPEISEN

Auswahl von verschiedenen Brot- und Brötchensorten  
Buttertraube und Schmalz

\*\*\*

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und zweierlei Dressings  
Mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten  
Variation aus verschiedenen Schinken-, Salami, Roastbeefröllchen und Käsesorten  
Fischarrangement aus Matjesfilet, Räucherlachs und Rollmops  
Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern,  
Miniaturen aus Eiern mit Eicreme  
Geflügelcocktail im Glas

### WARME SPEISEN

Hochzeitssuppe

\*\*\*

Schweinemedallions auf Rahmchampignons  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce auf Boulliongemüse  
Filet vom Havelzander auf Gurken-Dillgemüse  
Bunte Kartoffelpfanne mit Gemüse und Käse  
Kaisergemüse, Salzkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

### DESSERTS

Cremé Brulee und Käsespieße mit Trauben

ab 15 Personen

# DAS *Märkische* - BUFFET

---

## KALTE SPEISEN

Auswahl von frischen Brot und Brötchen  
Buttertraube und Schmalz  
\*\*\*

Tomaten-Mozzarella-Platte  
Bunte Blattsalatauswahl mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais  
sowie dreierlei Dessings  
Spreewälder Gurkenspezialitäten  
Fischvariation aus Matjesfilet, Räucherlachs und Rollmops  
Brandenburgische Bratenplatte aus Kasselerbraten, kleinen Frikadellen,  
verschiedenen Schinken- und Salamisorten und Sülze  
dazu reichen wir hausgemachte Remouladensauce und Meerrettichcreme  
Käsearrangement mit verschiedenen Schnittkäsesorten,  
Käseminiaturen und Käsespieße mit Trauben

## WARME SPEISEN

Soljanka „Flora Art“  
\*\*\*

Gebratener Pangasius auf Schwarzwurzeln  
Schweinerollbraten unter der Senfkruste auf Prinzessbohnen  
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Hähnchenbrust auf Rahm-Spitzkohlgemüse  
Bunte Kartoffelpfanne mit Gemüse und Käse  
Zweierlei Reis, Kroketten,  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

## DESSERTS

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce  
Vanillecrémé mit Apfel-Pistazien-Ragout

ab 20 Personen

# DAS *Gourmet* - BUFFET

---

## KALTE SPEISEN

Auswahl von frischen Brot und Brötchen  
Buttertraube und Schmalz  
\*\*\*

Tomaten-Büffelmozzarella-Platte  
Ruccola mit Kirschtomaten, gefüllte Cocktailtomaten  
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips  
Fischvariation mit zweierlei Lachs, geräucherter Makrele, Forelle und Aal  
dazu reichen wir Apfelmeerrettich  
Arrangement aus verschiedenen Schinken-, Salami- und  
Käsesorten sowie Roastbeefröllchen  
Miniaturen aus Schweine- und Geflügelmedaillons  
Miniaturen aus Eiern mit Eicremé  
Shrimps- und Geflügelcocktail im Glas

## WARME SPEISEN

Karotten-Ingwer-Süppchen  
\*\*\*

Gebratene Schweinemedallions mit Grüner Pfefferrahmsauce  
Hirsch- und Wildschweinbraten aus der Keule auf Waldmischpilzen  
Mit Rosmarin gespickte Maishähnchenbrust auf Zucchini-Gemüse  
Victoriaseebarsch auf Rahmgurken mit Dill  
Tortellinis in Walnuss-Trüffel-Sauce  
Schwarzwurzeln  
Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Kartoffel-Gratin

## DESSERTS

Panna Cotta mit Beerenpüree  
Mousse au Chocolate

ab 20 Personen

# DAS *Mediterrane* - BUFFET

---

## KALTE SPEISEN

Auswahl von frischen Chiabatta und Baguette  
Kräuterbutter und Aioli

\*\*\*

Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Balsamico  
Tomaten-Mozzarella-Platte

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Ruccola und Gorgonzola  
Honigmelone mit luftgetrockneten Schinken  
Auswahl an feinsten italienischen Salami

Verschiedene Antipasti, mariniertes Feta und verschiedene Oliven, Datteln im Speckmantel  
Shrimpscocktail mit klassischer Cocktailsauce im Glas

## WARME SPEISEN

„Minestrone“

Italienische Gemüsesuppe

\*\*\*

Passionsfrucht Polenta

„Saltimbocca“, Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei umwickelt aus Ratatouille

Edelfischpfanne mit Victoriaseebarsch und Lachs auf einem Gemüsebett

Mediterranes Kartoffel-Gemüse-Gratin

Rosmarinkartoffeln, Farfalle mit Pesto

## DESSERTS

Mandel-Panna Cotta mit Pfirsichpüree, Crème Brûlée

Auswahl von mediterranen Käsesorten mit Trauben und Nüssen

ab 20 Personen

# DAS *Grill* - BUFFET

---

## KALTE SPEISEN

Fladenbrot und Auswahl an verschiedenen Brötchen  
Knoblauch-Gurken-Dip und hausgemachte Kräuterbutter  
\*\*\*

Auswahl an Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais  
dazu zweierlei Dressings  
Frischer Tomatensalat mit Schnittlauch  
Hausgemachter Kartoffel- und Gurkensalat mit Joghurt  
Gemügesticks

## WARME SPEISEN

Lachs in Folie mit Wurzelgemüse  
Marinierte Schweinenackensteaks, Rostbratwurst, Spare-Rips mit BBQ-Sauce  
Hähnchenspieße mit Zwiebeln und Paprika  
dazu Grillgemüse, Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
und verschiedene Grillsaucen

## DESSERTS

Hausgemachte Beerengrütze dazu reichen wir Vanillesauce  
Käsespieße mit Trauben

ab 15 Personen