

# FEIERN & VERANSTALTUNGEN

IM FIRST-CLASS-ERLEBNISHOTEL FLORA

E-Mail:  
marketing@flora-hotel.de



Telefon:  
033439 - 830

## FLORA BUFFET

### KALTE SPEISEN

Auswahl von verschiedenen Brot- und Brötchensorten  
Buttertraube und Schmalz

\*\*\*

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

### DESSERTS

Cremé Brulee  
Käsespieße mit Trauben

---

## MÄRKISCHES BUFFET

---

### KALTE SPEISEN

Auswahl von frischem Brot und Brötchen  
Buttertraube und Schmalz

\*\*\*

Tomaten-Mozzarella-Platte  
Bunte Blattsalatauswahl mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais  
sowie dreierlei Dressings  
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, Krokette,  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

### DESSERTS

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce  
Vanillecrémé mit Apfel-Pistazien-Ragout

---

---

## GOURMET BUFFET

---

### KALTE SPEISEN

Auswahl von frischem Brot und Brötchen  
Buttertraube und Schmalz

\*\*\*

Rucola mit Kirschtomaten  
Tomaten-Büffelmozzarella-Platte

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, gefüllte Cocktailtomaten

Shrimps- und Geflügelcocktail im Glas

Gemügesticks mit verschiedenen Dips

### 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

---

---

## BBQ 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  
Gemüsesticks

### 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

---