

FEIERN & VERANSTALTUNGEN

IM FIRST-CLASS-ERLEBNISHOTEL FLORA

E-Mail:
verkauf@flora-hotel.de



Telefon:
033439 - 830

FLORA BUFFET

KALTE SPEISEN

Auswahl von verschiedenen Brot- und Brötchensorten
Butter und Schmalz

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika
und zweierlei Dressings
Roastbeef Tonnato,
Variation aus Schinken-, Salami und Käsesorten
Fischarrangement aus Matjesfilet, Räucherlachs und Rollmops
Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern,
Miniaturen aus Eiern mit Eicremé,

WARME SPEISEN

Fredersdorfer Kartoffelsuppe

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

DESSERTS

Mousse au chocolate
(Hell oder Dunkel)

MÄRKISCHES BUFFET

KALTE SPEISEN

Auswahl von frischem Brot und Brötchen
Butter und Schmalz

Tomaten-Mozzarella-Platte
Bunte Blattsalatauswahl mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais
sowie zweierlei Dressings
Spreewälder Gurkenspezialitäten
Fischvariation aus Matjesfilet, Räucherlachs und Rollmops
Auswahl von verschiedenen Aufschnittspezialitäten
Käseauswahl mit Trauben

WARME SPEISEN

Soljanka „Flora Art“

Schweinerollbraten unter der Senfkruste auf Prinzessbohnen
Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Hähnchenbrust auf Rahm-Spitzkohlgemüse
Bunte Kartoffelpfanne mit Gemüse und Käse
Kroketten
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
Butter und Schmalz

Ruccola mit Kirschtomaten
Tomaten-Büffelmozzarella-Platte
Fischvariation mit zweierlei Lachs, geräucherter Makrele, Forelle und Aal
Arrangement aus Schinken-, Salami- und
Käsesorten sowie Roastbeef Tonnato
Miniaturen aus Eiern mit Eicremé
Shrimps- und Geflügelcocktail im Glas

WARME SPEISEN

Frittaten Suppe

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