

Brunchbuffet

Verschiedene Brot- und Brötchensorten
Croissants und Minigebäck
Wurst, Schinken- und Käseaufschnitt
Rustikale Aufschnittplatte mit Hausmacher Wurst
Müslisorten mit frischer Milch
diverse Konfitüren, Marmeladen und Honigsorten
Quark und Joghurt natur und angemacht
Obstkorb mit Frischobst
exotischer Obstsalat
frisch gepresster Orangensaft und andere Säfte
Rührei mit Speck und Nürnberger Würstchen
auf Wunsch Spiegelei
Butter, Margarine, diverse Brotaufstriche

Warmes Buffet:

Rahmsuppe von Pfifferlingen

*

Hausmacher Rinderroulade mit Burgundersoße
Blumenkohl mit Schmelze
und Nürnberger Klöße

oder

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck, Zwiebeln und
Shrimps in brauner Butter
Gurkensalat
und Dillkartoffeln

*

Tiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarpone
frischer Obstsalat mit Maraschino und Eisbombe

20,50 € pro Person

Bayrisches Buffet

Vorspeisen:

Krautsalat mit Speckstreifen

Bunter Kartoffelsalat

Zwiebelmett auf Roggenbrot

Obatzter Laugenbrezel

Warme Gerichte:

Weißwurst mit süßem Senf

Gebackener Leberkäse

Schweinenacknbraten

dazu Bayrisch Kraut

und Semmelknödel

Dessert:

Bayrische Creme mit Beerensoße

Frischer Obstsalat

17,50 € pro Person

Eduard-Michelis-Haus



Buffet- und

Menüvorschläge



Wir beraten Sie gerne.

Ansprechpartner

Koch/Küchenchef

Frank Pefestorff, Telefon (02043) 276 206

E-Mail: kl@eduard-michelis-haus.de

Hauswirtschaftsleitung

Andrea Küdde, Telefon (02043) 276 205

E-Mail: hwl@eduard-michelis-haus.de

Buffet „Art des Hauses“

Kalte Vorspeisen:

Spargelsalat mit Räucherlachs

Muschelsalat mit Artischockenherzen

Wacholder-geräuchertes Forellenfilet

Galiamelone mit Scheiben vom Parmaschinken

Roastbeef rosa gebraten mit Antipasti

Ochsenszunge mit Sahnemeerrettich

Marktfisches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

Suppe:

Kaiserschotencremesuppe mit Eismeergarnelen

Warme Gerichte:

Maispoulardenbrust auf Sherry-Rahmsoße

Lammkeule in Thymianjus

Gratin-Kartoffeln und Butternudeln

Ratatouille und Prinzeßböhnchen

Dessert:

Salat von frischen Früchten

Minzcreme mit Erdbeeren

Joghurtterrine mit Fruchtmarmelade

27,50 € pro Person

Rustikales Buffet

Kalte Vorspeisen:

Mild geräucherter Schinken

Partyfrikadellen und Gurkenhappen

Kesselsülze mit „Sauce Remoulade“

Kleine Schweinerückenschnitzel

Hausmacher Kartoffelsalat

Nudelsalat

Bohnensalat

Frisches Mett mit Zwiebeln

Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Warme Speisen:

Gepökelter Backschinken mit Kruste

auf mildem Sauerkraut

Kartoffelpüree

und Specksoße

*

Pikante Putenminihaxen aus dem Ofen

auf Rahmwirsing

dazu Bratkartoffeln

Dessert:

Pflaumengrütze mit Zimt-Vanillesoße

Schokoladen-Rumpudding mit heißen Kirschen

18,50 € pro Person

Fingerfood-Buffer

Warme & kalte Menükomponenten:

Charentaise Melone mit Tiroler Bergschinken

Roastbeefröllchen mit Stangenspargel

Ciabatta belegt mit Caipirinha-Lachs und Wasabi

Geflügelhaxen mit süß-saurer Soße (warm)

Butterfly Garnelen in Kokospanade mit Thai Curry (warm)

Spanische grüne und schwarze Oliven

Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten und Pesto am Spieß

mit Frischkäse gefüllte Champignons

Gemüse-Garnelen Lollipop mit Sojasoße

Gefüllte Weinblätter

Dessert:

Mascarpone-Mousse mit Himbeeren im Glas

Erdbeeren im Schokoladenbad auf Silberlöffel

19,50 € pro Person