



Buffetvorschlag

Karotten-Ingwersüppchen

*

*Schweinerücken unter einer Kräuter-Senfkruste von der Schnittstation
Hähnchenbrust mit Rucola und Frischkäse gefüllt auf Ratatouille*

*

Gebratener Zander auf Schmorgurken

*

Blumenkohl mit Semmelbröseln, Speckbohnen

*

Gebackene Rosmarin-Kartoffelecken, Kartoffelgratin

Kalte Platten:

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf und kernlosen Weintrauben

Schinkenspezialitäten mit Melone

Zarenlachs mit Sahnemeerrettich

Kleines Salatbuffet von Blatt- und Rohkostsalaten

mit Nüssen, Kernen, Croutons & Parmesan

dazu verschiedene Dressings, Essige & Öle

Tomaten mit Mozzarella und altem Balsamico

Antipasti mit Fetakäse und Oliven

Variationen von Brot, Brötchen, Quark, Butter & Schmalz

Dessert:

Frische Früchte

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Birnenkompott

Crêpes live am Buffet zubereitet

45,00 €/ Person



Buffet „Einfach lecker“

Warme Speisen

Eggersdorfer Kartoffelkremesuppe mit gebratenen Wiener Würstchen und Schnittlauch

*

Saalower Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsoße

*

Gebratener Havelzander auf gebuttertem Kerbelkohlrabi mit Weißweinbutter

*

Steinchampignons a la krem, Mandelbroccoli

*

Spätzle & Salzkartoffeln

Kalte Speisen

Käseauswahl mit Feigensenf & kernlosen Weintrauben

Räucherfischvariation von Müritz Fischen mit hausgemachter Senf-Dill Soße

Kuhmilch Mozzarella mit Strauchtomaten & altem Balsamico

Verschiedene rohe & gekochte Schinken mit Grissini

Gemischte Blattsalate mit Roggencroutons und fruchtigem Joghurtdressing

Variationen von Brot & Brötchen mit Butter, Kräuterquark und Griebenschmalz

Dessert:

Stracciatella Mus mit Beeren

Exotische Früchteplatte

39,00 €/ Person



Buffet "Rustikal"

Warme Speisen

Weißer Bohnen Eintopf mit Wurzelgemüse und Estragon

*

*Rindergulasch **oder** Rouladen vom Uckermärker Rind*

*

Mit Honig lackierter Kasseler Nacken vom Duroc-Schwein

*

Dorschfilet auf Blattspinat

*

Serviettenknödel, Brühkartoffeln & Basmatireis

*

Hausgemachtes Blaukraut, Blumenkohl polnische Art

Kalte Speisen

Kleine europäische Käseauswahl mit Trauben & Walnüssen

Mild geräucherter Bauernschinken mit Honigmelone

Rustikale Wurstplatte mit saurem Gemüse & Raddico

Hausgemachter Nudelsalat und Kartoffel-Specksalat

Variationen von verschiedenen Braten mit hausgemachter Remoulade

Pikanter Rindfleischsalat mit Tomaten & roten Zwiebeln

Matjesfilet & Gabelrollmöpfe mit Hausfrauensoße

Bauernbrot, Brötchen, Butter & Partyschmalz

Dessert:

Hausgemachter Apfelstrudel und Dampfnudeln mit Vanillesoße

Waldbeerengrütze mit Schokosahne

45,00 €/ Person



Buffet „Aus deutschen Landen“ (ab 25 Personen)

Suppe & warme Speisen

Sauerkraut-Rahmsuppe mit Käsecroutons

*

Rindertafelspitz aus dem Ofenrohr mit Wurzelgemüse, jungen Erbsen und Meerrettichsauce

*

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Petersilienkohlrabi

*

Kräuter-Drillinge, Brühkartoffeln, Serviettenknödel

*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Steinchampignons á la creme

Kalte Speisen

**Bunte Salatspitzen mit zweierlei Dressings, verschiedenen Ölen, gerösteten Sonnenblumenkernen, geriebenem Käse und Speck-Croutons*

**Gurkensalat mit Meerrettich und Sauerrahm*

**Eisbeinsalat mit Erbsen und roten Zwiebeln*

**Häckerle vom Matjesfilet mit Apfel und roter Beete*

**Kleine Bouletten mit Kartoffel-Endiviensalat*

**Schwarzwälder Schinken und Schwarzgeräucherter Kochschinken mit Spreewälder Gurkenauswahl*

**Röllchen von Räucherlachs und Pfannkuchen mit Dill und Frischkäse*

**Hackepeter mit saurem Gemüse und weißen Zwiebeln*

**Auswahl verschiedener Brot- und Baguettesorten mit Brötchenrad*

**Mild gesäuerte Landbutter, Kräuterschmalz und körniger Frischkäse*

Dessert:

**Käseauswahl aus deutschen Landen mit grünem Sellerie, Walnuss und Birnensenfauce*

**Kleine Käsekuchen*

**Himbeer-Joghurtmousse*

**Schwarzwälder Kirsch im Glas*

45,50 €/ Person

*Landgasthof zum Mühlenteich * Karl-Marx-Str. 32 * 15345 Petershagen-Eggersdorf*

*Tel.: 03341 / 42 66 0 * Fax.: 03341 / 42 66 66*

*www.landgasthof.de * landgasthof@landgasthof.de*



Buffet „Hochzeitsreise“

Warme Speisen

Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Spargel & Eierstich

*

Rosa gebratener Kalbsrücken unter der grünen Spargelkruste mit Morchelrahm von der Schnittstation

*

Gedämpftes Lachsfilet auf Rahmlauch

*

Bio Hähnchenbrust mit Rucola & Frischkäse gefüllt auf Bouillon Kartoffeln

*

Safran Risotto mit Rotweinbutter, Gratinierte Schmandkartoffeln

Kalte Speisen

Käseauswahl mit Feigensenf & kernlosen Weintrauben

Räucherfischplatte von Forelle, Heilbutt, Makrele & Lachs mit Kräutervinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef & hausgemachter Truthahnaufschnitt mit Remouladensoße & Preiselbeeren

Exklusive Schinkenauswahl mit süßer Honigmelone & Beeren

Geflügelsalat in exotischem Currydressing mit Ananas & Mandarinen

Tomaten mit Mozzarella, Pinienkernen & Basilikumpesto

Anti Pastigemüse mit Rosmarin, Thymian & Balsamico

Bunter Mesclinsalat mit Rucola, gerösteten Kernen & Frenchdressing

Brötchenrad, rustikale Brotauswahl

Tomatenbutter, Kräuterbutter, Frischkäse & Partyschmalz

Dessert

Zweifarbige Schokomus mit Birnenkompott

Himbeer-Mascarpone Charlotte

Joghurt-Fruchtterrine mit Kirschgrütze

Quarkkeulchen mit Puderzucker & hausgemachter Vanillesoße

55,00 €/ Person



Buffet „Landgasthof“

Warme Speisen

Geräucherte Paprikakremsuppe mit Roggencroutons & Krausepetersilie

*

Schweinerücken & rosa Rinderrücken unter der Zwiebel-Senf-Kräuterkruste von der Schneidestation

*

Gedämpftes Rotbarschfilet auf Tomaten Spinat

*

Waldpilze a la krem, Speckbohnen, Blumenkohl mit Ei

*

Safranreis ,Kartoffelgratin & Züricher Röstitaler

Kalte Speisen

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Walnüssen & Trauben

Gebeizter Norwegischer Lachs mit Zitronen, Sahnemeerrettich & Dill

Medaillons vom Havelländer Schweinefilet mit parfümierter Geflügelleberkrem

Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Balsamico

Hackepeterschwein mit roten Zwiebeln & Spreewälder Gurken

Halbe gefüllte russische Eier mit Seehasenkaviar

Rustikale Wurstplatte von unserer Hausfleischerei „Ottlick“

Variation von rustikalem Brot & Brötchen, Butter, Griebenschmalz & Kräuterquark

Dessert

Crepe Suzette von der Livestation

Schokoladenmus von der Valrhona-Schokolade im Weckglas

Panna Cotta in der Porzellan Cocotte mit Fruchtmark

Hausgemachter Milchreis mit Roter Grütze

59,00 €/ Person



Südeuropäisches Buffet (ab 30 Personen)

Suppe & warme Speisen

Tomatisierte Geflügelsuppe mit italienischem Frischkäse und Basilikum

*

Saltim Bocca-Roulade von der Hähnchenbrust auf tomatisiertem Zucchini ragout

*

Rücken vom Jungschwein unter einer Rucola-Olivenkruste

*

S gegrillte Doradenfilets auf weißen Bandnudeln in Zitronenbutter

*

Gnocchi di patate in Gorgonzolasauce

*

Kartoffel-Artischockengratin, Rosmarin-Kartoffelecken

Kalte Speisen

** Rucola-Radicchio Salat mit heller und dunkler Balsamicovinaigrette,
Nüssen, Parmesan, verschiedenen Ölen, Kräutercroutons*

** Dreifarbiger Nudelsalat mit Kalamata-Oliven, Paprika und Feta*

** Zweierlei von Tomaten und Mozzarella mit altem Balsamico und Olivenöl*

** Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit gefüllten Champignons, Pimientos de Padron und Kirschtomaten*

** Luftgetrockneter Landschinken und Mailänder Salami mit Cantaloupmelone und Grissinistangen*

** "Tacchino Tonato" – Truthahnbrust mit Thunfischcreme, gebackenen Kapern und Sardellen*

** Meeresfrüchtecocktail mit Limonencreme und Chicoree*

** Cous Cous Salat mit getrockneten Feigen, Aprikosen und Mandeln*

** Auswahl von Baguette und Ciabatta*

** Mild gesäuerte Landbutter, Tomatenpesto und Olivencreme*

Dessert

** Südeuropäische Käseauswahl mit Grappatrauben, Salzgebäck und Feigensenf*

** Mascarpone mousse auf Himbeergelee mit Amarettin crunch*

** Vanille-Panna Cotta mit Campari-Orangen*

** Mandel-Pancakes – live am Buffet zubereitet – mit Schokoladen-Honigsauce*

54,00 € / Person

*Landgasthof zum Mühlenteich * Karl-Marx-Str. 32 * 15345 Petershagen-Eggersdorf*

*Tel.: 03341 / 42 66 0 * Fax.: 03341 / 42 66 66*

*www.landgasthof.de * landgasthof@landgasthof.de*



Buffet „Exklusiv“

Warme Speisen

Tomatisierte Krustentierbisque mit gefüllten Trüffelravioli

*

Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn auf geschmortem Spitzkohl

*

Medium gegrillte Crêpinette vom Rinderfilet von der Schneidestation mit Sauce Bernaise

*

Frische hausgemachte Linguine mit „Original Leipziger Allerlei“ & Flusskrebse

*

Gratinierte Jacobsmuscheln in der Schale mit Baby Spinat & frischem französischen Baguette

*

Mini Ofenkartoffeln, hausgemachte Schupfnudeln

Kalte Speisen

Französischer Käseteller mit schwarzen Walnüssen & Trauben

Kleiner Hummercocktail im Weckglas mit Pesto & Krustentiergel

Gelbflossenthunfisch im Sesammantel auf Happy Spoons mit Kerbel

Miniröllchen „rare“ vom US Beef mit Gewürzweißkohlkrem auf Tramezzini

Frische Sylter Austern auf Eis mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette & Austernbrot

Kalbschwanzpralinen auf getrüffeltem Kartoffelsalat

Leber Parfait mit hausgemachter Cumberlandsoße & Cranberrie Chutney

Variation von mindestens 6 verschiedenen Mini Brötchen

Trilogie von Frischkäse, Olivenöl & Café de Paris Butter

Dessert:

Mini Praline Crème Brûlée mit Ragout von der Nashi Birne

Geliertes Frucht Gazpacho mit Schokobaiser

Mini Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Blattgold

Exotische Fruchtspieße mit Mandel-Karamellsauce

119,00 €/ Person

*Landgasthof zum Mühlenteich * Karl-Marx-Str. 32 * 15345 Petershagen-Eggersdorf*

*Tel.: 03341 / 42 66 0 * Fax.: 03341 / 42 66 66*

*www.landgasthof.de * landgasthof@landgasthof.de*



Kinderbuffet „Bambini“

Hähnchennuggets mit Ketchup oder Mayo

Kleine Minischnitzel vom Schwein

Wiener Würstchenkraken

Spirelli mit Tomatensoße

Minibuletten

Pommes-frites

Mini-Pizzen

Hausgemachter Milchreis mit Zimt und Zucker

Mini-Dickmanns

Quarkspeise

Smarties & Haribo

19,00 €/ Kind

Verschiedene Suppen saisonabhängig oder gegen Aufpreis

Pfifferlingskremssuppe mit Croûtons

*

Selleriekremssuppe mit Stroh

*

Maronenkremssuppe mit karamellisierten Maronen

*

Bärlauchkremssuppe mit Graubrotcroûtons

*

Blumenkohl-Currysuppe

*

Curry-Zitronengrassuppe mit oder ohne Garnelen

*

Kürbiskremssuppe mit Kürbiskernen

*

Geräucherte Tomatenkremssuppe

*

Kalbsconsommé mit Celestine

*

Tafelspitzconsommé mit Wurzelgemüse

*

Bouillabaisse mit Edelfischen

*

Gebundene Ochschwanzsuppe

*

Beef Tea

*

Eintöpfe (auf Anfrage)

*

Käse Hackfleischsuppe

*

Französische Zwiebelsuppe

*

Bautzner Senfsuppe

*

Steinpilzkremssuppe

Fleisch oder Fisch von der Schneidestation

(ggf. gegen Aufpreis)

Entrecote mit oder ohne Kruste

*

Rinderrücken vom deutschen Fleckvieh mit oder ohne Kruste

*

Kalbsrücken vom Linumer Wiesenkalb mit oder ohne Kruste

*

Schweinerücken mit oder ohne Kruste

*

Schweinkamm mit oder ohne Kruste

*

Kasselerrücken oder Kasselernacken

*

Kalbskarree/Krone

*

Lammkarree

*

Rinderfilet oder Kalbsfilet

*

Schweinefilet

*

Reh-, Hirsch-, oder Wildschweinkeule

*

Kalbtafelspitz „Rosa“

*

Ganzer Lachs im Salzmantel gebacken

*

Lachsforelle oder Zander pochiert

Wir sind natürlich in der Lage, fast jedes Bratenstück zuzubereiten. Sollten Sie einen Wunsch haben, so zögern Sie bitte nicht uns darauf anzusprechen. Wir können auch fast jeden Braten in Blätterteig, Schweinenetze oder ähnliches einpacken. Gern besprechen wir Ihre Wünsche!!!

Ihr Team vom Landgasthof