

Buffet „Uelzen“

Preis pro Person € 35,00

warm:

Klares Rindersüppchen

mit feinen Gemüsegewürfeln, Nudeln
und Fleischklößchen

Rahmbraten von der Putenbrust

mit Champignonköpfen, Fingermöhren, Blumenkohl
und Mandelkroketten

kalt:

Gartenfrische Salate

mit verschiedenen Dressings

***Hirschkalbskeule –zart rose-
auf Waldorfsalat***

mit Waldpilzen, Traubenhälften
und Sauce Cumberland

Lachs – Ensemble

mit pochiertem, geräuchertem und gebeiztem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Sauce Lindengoe

Crevettensalat „Hawaii“

mit Ananas, Champignons und Spargel
in feiner Cocktailsauce

Gemüse – Nudelsalat

mit frischen Gartenkräutern

Käsebrett „Europa“

mit frischen Früchten garniert

Großer Bäckerkorb

mit Butter & Schmalz

Obstkorb „Bunter Garten“

Dessert:

Zitronencreme

mit Sahne

Obstsalat von frischen Früchten

fein mariniert