

**Buffetvorschlag 1  
(Mecklenburger Art)**

Suppe der Saison

\*

Salatbuffet

\*

Kartoffelsalat im Glas  
mit Frikadelle und Wildkräutern

\*

Matjes-Platte  
auf Apfel-Zwiebel-Remoulade

\*

Mini-Schnitzel auf Spargelsalat

\* \* \*

Gebackene Rinderbrust  
mit Kartoffel-Kräuter-Püree und Wurzelgemüse

\*

Dorschfilet in Zitronen-Senf-Marinade  
mit Fenchel-Apfel-Gemüse und Kräuterreis

\*

Gratinierte Gemüsetürmchen  
mit Kartoffel-Lauch-Gratin

\* \* \*

Mecklenburger Rote Grütze  
mit Vanillesoße

\*

Grießflammerie mit Fruchtragout

\*

Schoko-Brownie

**p. P. 55,00€**

Änderungen vorbehalten

**Buffetvorschlag 2  
(Mediterran)**

Suppe der Saison

\*

Salatbuffet

Rote Bete-Carpaccio

Wildkräutersalat

Tomaten-Brot-Salat

\*

Zitronen-Rahmtörtchen  
mit Brotchips und Tomatensalsa

\*

Antipasti

\* \* \*

Überbackenes Hähnchen mit Tomate und Mozzarella,  
dazu Pilz-Tomaten-Ragout und Rosmarinkartoffeln

\*

Saltimbocca vom Rotbarschfilet  
auf dem Gemüsebett mit Limettenrisotto

\*

Gremmeliner Pastapfanne  
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pesto

\* \* \*

Joghurtcreme mit Minze-Mango-Ragout

\*

Tiramisu im Glas

\*

Panna Cotta

**p. P. 65,00€**

Änderungen vorbehalten

### Buffetvorschlag 3

Klare Rinderbrühe  
mit Fleischklößchen

\*

Salatbuffet

Fenchel-Orangen-Salat

Wildkräutersalat

Gebeizter Lachs-Salat

\*

Gebratenes Roastbeef  
mit grobem Salz und Kräuterremoulade

\* \* \*

Lammkarree mit Kräuterkruste,  
dazu Spargelragout und Fächerkartoffeln

\*

Gebratener Zander  
mit Ratatouille und Safranrisotto

\*

Kartoffel-Gemüse-Gratin  
mit Trüffelöl

\* \* \*

Schokobrunnen  
mit Obstvariation

\*

Weißer Mousse au Chocolat

\*

Crème-Brûlée

**p. P. 80,00€**

Änderungen vorbehalten