



BUFFET „SCHLESWIG-HOLSTEIN“



WALDHAUS REINBEK

- Spanferkelschinken mit Sellerie-Walnuss-Salat
- Geräucherte Forelle vom Silbergrund mit Gurke und Meerrettich
- Frei-Landeier im Glas mit Kräuteremulsion und Kresse
- Gefüllte Wraps mit geräucherter Putenbrust, Rucola und Frischkäse
- Holsteiner Quinoa mit Apfel und gerösteten Kernen
- Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikumtapenade
- Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Auswahl von rustikalem Brötchen und Nordsee Salzbuttermargarin

* * *

- Hausgebeizter Krustenbraten vom Landschwein in Schwarzbierjus
- Gebratenes Filet vom Fluss-Zander und Fjord-Lachs in Kräuter-Velouté
- Wildes Saisonales knackiges Gemüse mit Butter und Aromen
- Gratin von Bardowicker Erdäpfeln und bunte Gnocchi

* * *

- Saisonale Dessertvariation à la Pâtisserie
- Nordischer Käse mit Weintrauben und Feigensenf

Das Buffet ist ab 25 Personen buchbar.

59,00 € pro Person



BUFFET „WALD – WIESE – WILD“



- Rosa gebratener Rehrücken „kalt“ mit Thymian und Cumberlandsauce
- Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Petersilien-Gremolata
- Linsenterrine mit geräucherter Entenbrust und Aprikose
- Carpaccio vom Freiland Kohlrabi mit Ringelbete und Kernen
- Wildschweinschinken mit Birne und Walnuss
- Frei-Landei im Glas mit Kräuteremulsion und Kresse
- Tranchen vom „geräuchertem/gebeiztem“ Lachs mit Senf-Dill und Meerrettich Sauce
- Heimischer Quinoa mit Apfel und gerösteten Kernen
- Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Auswahl von rustikalem Brötchen und Nordsee Salzbutter

- Geschmortes Stück vom saisonalem Wild mit gebratenen Pilzen, heimischen Kräutern und Preiselbeerpeffersauce
- Filet vom Fjord-Lachs auf dem Holzbrett mit Wacholder und Zitronenverbene
- Wildes saisonales, knackiges Gemüse mit Butter und Aromen
- Gratin von Erdäpfeln und Nordischem Hartkäse und Kräuter-Gnocchi

- Orangen-Crêpe
- Gebrannte Creme mit saisonalen Früchten
- Kleiner Schokoladenkuchen mit Mango und Granatapfel
- Tannenhonig-Mousse mit Himbeere und Nusscrumble
- Nordischer Käse mit Weintrauben und Feigensenf

Das Buffet ist ab 25 Personen buchbar.

75,00 € pro Person