

Buffet „Wendexeller Stuben“

Suppe

Festtagssuppe mit Spargel, Klößchen, Eierstich und Nudeln

Buffet

Vorspeisen:

Medaillons vom Schweinefilet mit Obstgarnitur

Geräucherte Geflügelbrust vom niedersächsischen Landgockel

Oldenburger Entenbrust an Sauce Cumberland

Aus der Räucherammer:

Landschinken an Melone

Räucherfischauswahl an Honig- Senf- Dill-Sauce und

Limette - Sahnemeerrettich

Shrimpsalat in Cognaccrème

Garnierte Eier mit Kaviar

Carpaccio von Fleischtomaten und cremiger Ziegenkäse

Pflückfrische Salate mit separater Dressingauswahl

Niedersächsisches Käsebrett

Heideziegenkäse mit Feigensenf

Gerstebrot, Vollkornbrot, Körnerbrot, Baguette, Butter



Hauptgerichte:

*Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Gemüseauswahl frisch vom Markt,
dazu „Weymanns“ Kartoffelgratin*

*Hirschkalbsbraten an Wacholderrahmsauce
gefüllte Williams Birne, Apfelrotkohl
Kartoffelkroketten*

*Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse
in Petersilie geschwenkten Kartoffeln*

Dessert:

*Amarettocreme mit Amarettinis
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Mövenpick Eisstation mit warmer Schokosauce
und warmen Schattenmorellen*

