

„Buffet – Angebote – Catering -Partyservice“

Buffet: Nr. 1

Hauptgang:

saftige Wildschweinrückensteaks im Speckmantel mit gebratenen
Kräuterseitlingen
Schweinemedallions mit Tomate – Mozzarella gratiniert auf Waldpilzcreme
zarte Hähnchenbrust mit grünem Spargel gratiniert
Lachstranchen mit Rahmkraut gebacken und Limonenschaumsoße
Gemüsevariation mediterran angehaucht
Kartoffel- Schinken – Lauchgratin
Thymianröster
Herzoginkartoffeln
–

Vorspeisen & Dessert

Tomate – Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenpesto
Cantaloupfächer mit Parmaschinken
Krabbencocktail mit Weißbrotchip
knackige Salatauswahl mit zweierlei Dressing
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brot und Baguettevariation mit Thymian- und Limonenbutter
Mecklenburger Pleddenpudding, Cocoscreme mit Mangosalat

Partyservice: 33,90 € pro Person
Eventlocation Seeblick: 37,90 € pro Person

Buffet: Nr. 2

Hauptgang

Saftiger Schinken - Krustenbraten mit Schalottensoße
Schweinemedallions auf Waldpilzcreme
Gefüllte Champignons mit Hack und Parmesan
feines Sauerkraut
Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten

Vorspeisen & Dessert

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum
kleine Meatballs mit Chili- Dip
Baguettevariation & Butter
knackige Salatvariation mit fruchtigem Dressing
Schokoladenmousse mit Bisquit , Joghurt-Erdbeercreme

Partyservice: 17,90 € pro Person

Eventlocation Seeblick: 21,90 € pro Person

Buffet: Nr. 3

Hauptgang

Burgunderschinken in Portweinsoße
Hähnchenbrust mit Papayafächer gratiniert
gebratene Zandermedallions auf Rahmsteinpilzen
Gemüseauswahl nach Art des Hauses
-Kräuterreis
-Rosmarinröster

Vorspeisen & Dessert

Feinschmeckerplatte
(erlesene Schinken und Fleischspezialitäten)
Schinken- Champignon- Eiercocktail
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brot und Baguettekorb (Buttervariation)
Marzipancreme und Cookie-Creme mit Mandelsahne

Partyservice: 22,90 € pro Person

Eventlocation Seeblick: 27,90 € pro Person

**Buffet: Nr.4
(rustikal)**

Hauptgang

Ochsenbäckchen in Apfelteriakisoße
Seehechtfilet mit mediterraner Kruste
Buntes Gemüse
herzhafte Bratkartoffeln
Kartoffelruccolastampf

Vorspeisen & Dessert

Sauerfleisch mit Remouladensoße
Roastbeef mit Meerrettichcreme
Hackbällchen mit Chilidip
Matjesvariation mit diversen Soßen
Vollkornbrot und Butter
Vanillecreme mit Beerenfrüchten
Zitronencreme mit Himbeeren

Partyservice: 21,90 € pro Person
Eventlocation Seeblick: 26,90 € pro Person

Buffet: Nr. 5

Hauptgang

Möhren-Kokos-Cremesuppe mit Purple Curry
Schlemmerfilet mit Steinpilzen und Sherrytomaten
Hähnchenmedaillons mit Mangochutney
Rumpsteaks mit Kräuterknobeln
große bunte Gemüseauswahl
Kartoffelzucchini gratin, -Butterreis

Vorspeisen & Dessert

Räucherfischplatte mit:
Lachs, Stremellachs, Aal, Forelle, Scampi etc. dazu verschiedene Dips
Käsevariation mit exotischen Früchten
Roastbeefcocktail
Antipastiauswahl und gefüllte Eier
Ruccola mariniert mit Parmesan und Pinienkernen
Brot und Buttervariation
Tiramisu von Mango , Baileys- Eierpunschcreme

Partyservice: 29,90 € pro Person
Eventlocation Seeblick: 34,90 € pro Person

Buffet: Nr.6

Hauptgang

Schweinelachssteaks mit Waldpilzen gratiniert
kleine Schnitzel mit Tomaten – Zwiebelgemüse gratiniert
Putensahnegeschnetzeltes
bunte Gemüseauswahl
Kartoffelgratin, Butterreis

Vospeisen & Dessert

bunter gemischter Salat/ Dressing separat
Salat von Fetakäse mit roten Zwiebeln, Oliven, Kräutern und Pesto
Baguette und Butter
Schokoladencreme mit Hippe

Partyservice: 17,90 € pro Person
Eventlocation Seeblick : 21,90 € pro Person

Buffet: Nr. 7

Hauptgang

Saftiger Mecklenburger Rippenbraten
(gefüllt mit Backobst, in Soße gesetzt)
Seelachsfiletstücken gratiniert mit Tomate – Mozzarella
und Dillschaum
Hähnchenbrustfilet mit Mangospalten gratiniert
Gemüsevariation nach Art des Hauses
Rosmarinkartoffeln, Butterreis

Vospeisen & Dessert

Salatvariation/ Dressing separat
Kleine Käsevariation
Baguette, Brot, Butter
Pannacotta mit parfümierten Erdbeeren
Mecklenburger Rote Grütze

Partyservice: 20,90 € pro Person
Eventlocation Seeblick: 24,90 € pro Person

Buffet Nr. 8

„Italienisch“

Hauptgang

Lasagne mit frischen Kräutern
Penne arabita und Ruccola
Geschmorte Hähnchenteile mit Thymian und Rosmarin
Saltimbocca vom Schwein
Rosmarinröster

Vorspeisen & Dessert

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Dressing separat
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Vitello tonato von der Pute
Baguettevariation mit Dip
Himbeerpannacotta, Tiramisu

Partyservice: 18,90 € pro Person

Eventlocation Seeblick: 22,90 € pro Person

Buffet Nr.9

Hauptgang

Saftiger Krustenbraten
Putengeschnetzeltes
Hähnchenkeulen mit gebratenen Champignons
kleine gebratene Schnitzel
buntes Gemüse
Kartoffelgratin

Vorspeisen & Dessert

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum
kleine Käseplatte mit Trauben
Brot, Baguette und Butter
Mangopannacotta, Schokoladenmousse

Partyservice: 17,90 € pro Person

Eventlocation Seeblick: 21,90 € pro Person

Buffet Nr. 10

Hauptgang

Kasslerbraten in Soße
Spare Ribs mit würziger Soße
Frikadellen mit Tomaten, Zwiebeln und Käse gratiniert
gebratene Pilze
Sauerkraut
Kroketten, Bratkartoffeln

Vorspeisen & Dessert

gemischter Salat mit Frenchdressing
Geflügelcocktail
Baguettevariation
Rote Grütze mit Vanillesoße
Vanillecreme mit Früchten

Partyservice: 17,90 € pro Person
Eventlocation Seeblick : 21,90 € pro Person

Buffet Nr. 11

Hauptgang

Schweinebraten aus der Keule in Altbierhonigsoße
pikantes Sauerkraut
Röstkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenmousse

Partyservice: 13,90 € pro Person
Eventlocation Seeblick : 17,90 € pro Person