

Osnabrücker Landbuffet

Rinderkraftbrühe mit Einlage (am Tisch serviert)

~~~

Westfälischer Knochenschinken mit Filets von Galia- und Honigmelone

Geräucherte Nettetaler Forelle mit Pumpernickel

Salate vom Osnabrücker Wochenmarkt mit verschiedenen Dressings

~~~

Kleine zarte Rinderroulade mit Rotweinsauce

Saftiger Burgunderkrustenbraten mit pikanter Rahmsauce

Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons

Schledehauser Gemüseauswahl

Kartoffeln, Kroketten und Berner Röstinchen

~~~

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Kirschen

## **Italienisches Buffet**

Süß-saure Möhren, eingelegte Paprika, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, marinierte Auberginen,

Kräuterchampignons, Zucchini gebraten und mariniert, eingelegte und getrocknete Tomaten, Gambas in Kräutersud gedünstet, Blattsalate in Balsamico-Dressing, Bruschetta

~~~

Gebratene Zanderfi letröllchen mit Zucchini umwickelt in Weißweinsauce mit Kräuterrisotto

~~~

Tortellini mit Gemüsefüllung in Sahnesauce mit Lauch- und Schinkenstreifen

~~~

Lammbraten in Kräuterkruste gebraten, Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln, Broccoli in Butter

~~~

Hähnchenbrustfi let in Parmesan-Eihülle gebacken mit Maccaroni und Basilikum-Tomatensauce

~~~

Hausgemachtes Cremeeis, Tiramisu

Amarettini-Mascarponecreme auf Sauerkirschen

Gala-Bufferet

Karottenrahmsüppchen mit Grissini (am Tisch serviert)

~~~

Maritime Räucherfi schspezialitäten

Maishähnchenbrust auf Rucola mit Nüssen

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt, Anti-Pasti mit verschiedenen Füllungen

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

~~~

Fjordlachsfi let auf Grünen Bandnudeln an Dillrahmsauce

Putenbrustmedaillons auf Paprikagemüse

Tranchiertes Schweinefi let auf Champignonrahmsauce

Rinderfi letmedaillons im Speckmantel auf Cognac-Pfefferrahmsauce

Frisches Marktgemüse nach Saison

Goldgelb gebackene Herzoginkartoffeln, Duftreis, Kartoffelgratin

~~~

Gala-Eisbuffet

mit hausgemachten Eiscreme-Spezialitäten, reichlich frischem Obst und verschiedenen Saucen

## **Vorspeisen**

Variation von Räucherfi schen mit Sahnemeerrettich  
und Preiselbeeren dazu ofenwarmes Baguette

~~~

Blattsalate der Saison mit Sauce Vinaigrette
und gebratenen Hähnchenbruststreifen
dazu ofenwarmes Ciabattabrot

~~~

Wildterrinen mit Cumberlandsauce  
an einem Salatbouquet

~~~

4 Tapas mit hausgebackenem Brot
(Tomate-Mozzarella, Oliven-Schafskäse,
Scampispieß, Aprikose mit Schinken)

~~~

Carpaccio von der Galia-Melone  
mit Schinken aus dem Osnabrücker Land

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Einlage

~~~

Hühnerkraftbrühe „Royal“

~~~

Broccolicremesuppe mit Sahnewolke  
und gerösteten Mandelsplittern

~~~

Zucchinicremesuppe mit geriebenem Parmesan
und gerösteten Weißbrotwürfeln

~~~

Kartoffel-Kressesuppe  
mit Osnabrücker Mettenden

~~~

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen
und Blätterteigcroûton

Zwischengänge

Hähnchenbrustfi let
auf tropischen Früchten in Currysauce
an Berner Röstinchen

~~~

Gebratenes Wildlachsfi let  
auf Kräuterrahmsauce  
mit Gemüsecrêpes

~~~

Gebackene Riesengarnele im Teigmantel
mit Rucola in Kartoffel-Walnussdressing und Dip

~~~

Schollenfi letröllchen auf Safransauce mit Duftreis

~~~

Feines Kalbsragout in der Blätterteigpastete
mit Champagnerschäum und frischen Kräutern

Hauptgänge

Rinderschmorbraten
Saftiger Schweinenackenbraten mit Kräutersenfkruste
Gemischte Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten
~~~  
Knuspriger Burgunderschinken  
Kleine zarte Rinderrouladen  
an zweierlei Saucen  
Schledehauser Gemüseauswahl  
Petersilienkartoffeln und Semmelknödel  
~~~  
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute
mit Sauce Bearnaise und Sauce Hollandaise
Gartengemüse
Kartoffelgratin

Hauptgänge

Geschnetzeltes aus der Poulardenbrust
mit frischen Wiesenchampignons in Rahm
Tranchiertes Schweinefilet mit Blattspinat u. Feta gefüllt
Sauerrahm-Senfsauce
Macairekartoffeln und Eierspätzle
Eisbergsalat mit Zitronenrahm
~~~  
Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel  
auf Strauchtomatenragout  
Geschmorte Kalbskeule mit Schalottensauce  
Zucchini-Paprikagemüse  
Rosmarinkartoffeln und Gnocchi  
~~~  
Schweinerücken gefüllt mit Aprikosen und Sesam
Putenbraten mit pikanter Rieslingsauce
Karotten-Blumenkohl-Flan, Schupfnudeln u. Butterkartoffeln

Dessert

Niedersächsische Welfenspeise

~~~

Joghurt-Quarkcreme  
auf Roter Waldbeerengrütze

~~~

Pumpernickel- Vanillecreme
mit Schattenmorellen

~~~

Hausgemachtes Vanille- und Stracciatellaeis  
mit warmen Kirschen

~~~

Schokoladencreme mit Mandelsahne

~~~

Herrencreme mit Rum und Amarettinis