



## Vorschlag 1 - Klassiker

### Am Tisch

Rindfleischsuppe mit Einlage in der Terrine serviert

Gemischte Salatplatte, Brotkorb

### Vom Buffet

Hähnchenschnitzel

Schweinemedallions

Champignonrahmsauce

Rinderrouladen nach „Art des Hauses“

Gemüseauswahl

Kroketten und Spätzle

### Dessert

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Welfenspeise

Preis 48,50 € pro Person



## Vorschlag 2 - Schnitzel

### Vom Buffet

Saisonale Salatauswahl

Schweine- und Hähnchenschnitzel

Champignonrahmsauce und Paprikasauce

Bratkartoffeln und Pommes frites

### Dessert

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Schokoladencreme

Preis 32,50 € pro Person



## Vorschlag 3 – Festlich

### Am Tisch

Pikante Möhren-Ingwer-Suppe in der Tasse serviert  
Baguette

### Vom Buffet

Saisonale Salatauswahl

Barbarie Entenbrust mit Orangensauce  
Rosenkohl und Kartoffelgratin

Rehgulasch „klassisch“ von Wild aus der Region  
Rotkohl und Kroketten

### Dessert

Walnusseis und Zimtcreme  
dazu Portweinpflaumen

Preis 48,50 € pro Person



## Vorschlag 4 – Grünkohl

### Vom Buffet

Grönegauer Grünkohl

Kasseler Braten

Rauchenden, frische Bratwurst und Kohlwurst

Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Senf

### Dessert

Welfenspeise

Preis 30,00 € pro Person

## Alternative Hauptgerichte

### Vom Buffet

Hähnchencurry mit exotischen Früchten, Wildreis

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce

Gebratenes Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen mit Senfsauce, Salzkartoffeln

Norweger Lachsauflauf mit saisonalem Gemüse und Pasta

Geschmorte Gänsekeulen, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

Gerne können Sie Ihre individuellen Wünsche zusammenstellen.

Preis dann nach Absprache.