Festliches Osterbuffet

Kalte Vorspeisen:

- ✓ Räucherfischplatte mit Einbecker Dill-Honig-Senf und Sahnemeerrettich
- ✓ Roastbeefscheiben, rosa gebraten, mit Remouladensauce und Thunfischcreme
- ✓ Mozzarella und Tomatenscheiben mit Basilikum-Marinade und gerösteten Pinienkernen
- ✓ Bauernsalat
- ✓ Brotauswahl und Buttervariationen

Von der Weide bis ans Meer mit saisonalen Köstlichkeiten:

- ✓ Lammrücken, rosa gebraten und Lammkeule, geschmort, mit Rotweinsauce
- ✓ Rinderhüftsteak, rosa gebraten und panierte Schweineschnitzel, mit einer cremigen Pfeffersauce
- ✓ Hähnchenbrustfilet und Hähnchenrouladen, mit Spinat gefüllt dazu Sauce Hollandaise
- ✓ Lachsfilet, liebevoll gebraten und Rotbarschfilet, in Eihülle gebraten, mit Einbecker Senfsauce
- ✓ Vegetarischer Braten mit Gemüse- basierter- Rahmsauce

Passende Gemüse- und Kartoffelbeilagen runden das Angebot ab:

- ✓ Buntes Grillgemüse
- ✓ Butterbohnen
- ✓ Blumenkohl- und Romanescoröschen mit gerösteten Semmelbröseln
- ✓ Grilltomaten
- ✓ Stader Geest Kartoffeln
- ✓ Kartoffel- Kroketten
- ✓ Rosmarinkartoffeln
- ✓ herzhafte Bratkartoffeln

Die leckere Dessertvariante, bunt garniert:

- ✓ Schokomousse mit Vanillesauce
- ✓ Panna Cotta mit Erdbeermark
- ✓ Eierlikörcreme mit Himbeeren und Baiserstückchen

Preis pro Person 44,80 €

Kinder bis 12 Jahre werden individuell berechnet