

SPARGELBUFFET MIT VIEL MEER

Mitte/Ende April bis 24. Juni
ab 35 Personen Euro 39,90
oder an unseren Buffetterminen lt. Genusskalender

Wildkräutersalat mit gebratenem Spargel und Forelle,
Spargelsalat mit Zuckerschoten
und Blattsalat in Zitronen-Vanille-Sahne,
Spargelmousse mit Nordseekrabben,
hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dipp,
Spargel-Crème-brûlée,

Spargelcremesuppe und
Geflügel-Curry-Rahmsuppe

weißer und grüner Stangenspargel
vom Spargelhof Ulrich (Dötlingen),
Schinkenvariation mit Holsteiner Katenschinken,
Farmerschinken, Serranoschinken,
Ammerländer Kernschinken und
Schinken vom heimischen Wild,
kleine Schweineschnitzel, kleine Steaks vom Rind
und Piccata vom Hähnchen,
geräucherter Heilbutt und Lachs auf gerahmtem Spargel
zerlassene Butter,
Sauce hollandaise und Sauce maitaise,
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln und Röstitaler

Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree,
Tobleronemousse,
Apfel-Rhabarber-Crumble mit Vanillesauce

