

# Festliches Buffet im Seeschloss am Bötzsee

## Buffetauswahl I



### Suppe

- Würzige Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch

### Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt-Kräuterdressing
- Salat von Rucola mit Kirschtomaten, Feta und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- gefüllte Eier auf Rucola
- hauchdünner Serano Schinken auf Rucola mit Parmesan
- Hauchdünn geschnittenes Vitello tonnato mit Thunfischcreme
- Geräucherter Lachs auf Rucola
  
- pikanter Geflügelsalat mit Mandarinstückchen und Spargel
- Walddorfsalat mit herzhaftem Sellerie, Apfel und Nüsse
- Shrimps – Cocktail zweierlei Art

### Hauptgerichte und Beilagen

- geschmorter Kasselerbraten in deftiger Soße
- Gegrilltes Filet vom Lachs auf Blattspinat
- Rahmpilzpfanne aus frischen Champions mit Zwiebeln
- gebutterter, zarter Rosenkohl
- handgeschnittene, karamellierte Möhrenstifte
- Rosmarin- oder Petersieleinkartoffeln, Kartoffelbällchen & duftender Basmatireis

### Dessert

- Panna cotta mit Himbeeren und frischer Schlagsahne
- Luftige Mango Mousse mit Minze & Obstauswahl

**Es können Bestandteile des Büfettts ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.**

# Festliches Buffet im Seeschloss am Bötzsee

## Buffetauswahl II



### Suppe

- Kartoffelrahmsuppe mit Majoran

### Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt-Kräuterdressing
- Salat von Rucola mit Kirschtomaten, Feta und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- gefüllte Eier auf Rucola
- hauchdünner Serano Schinken auf Rucola mit Parmesan
- Hauchdünn geschnittenes Vitello tonnato mit Thunfischcreme
- Geräucherter Lachs auf Rucola
  
- frischer Krautsalat nach „Brandenburger Art“
- Auswahl verschiedener Käse mit Feigensenf, Obst und Cracker
- würziger Rindfleischsalat mit Tomaten, Lauch und Paprika

### Hauptgerichte und Beilagen

- geschmorte Rinderroulade, klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke
- gegrilltes Steak von Maishähnchen auf Sommergemüse
- Rahmpilzpfanne aus frischen Champions mit Zwiebeln
- Apfelrotkohl nach Hausfrauenart
- Butterböhnchen mit Speck oder ohne Speck
- Rosmarin- oder Petersieleinkartoffeln, Kartoffelklöße und Pommes

### Dessert

- Mousse au Chocolat mit Schokoraschel nach unserem Hausrezept
- Rote Grütze auf Vanilletopfen & Obstauswahl

**Es können Bestandteile des Büfettts ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.**

# Festliches Buffet im Seeschloss am Bötzsee

## Buffetauswahl III



### Suppe

- klassische Hochzeitsuppe mit einer Einlage aus Gemüsen, Klößchen und Eierstich

### Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt-Kräuterdressing
- Salat von Rucola mit Kirschtomaten, Feta und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- gefüllte Eier auf Rucola
- hauchdünner Serano Schinken auf Rucola mit Parmesan
- Hauchdünn geschnittenes Vitello tonnato mit Thunfischcreme
- Geräucherter Lachs auf Rucola
  
- pikanter Eiersalat
- Champion Salat mit Feta und gehackten Zwiebeln
- kleine würzige Frikadellen

### Hauptgerichte und Beilagen

- gegrilltes Steak aus der Hüfte vom Rind oder kleine Schnitzelchen aus der Pfanne
- Hirschbraten „nach Art der Försterin“
- Rahmpilzpfanne aus frischen Champions mit Zwiebeln
- gebutterter, zarter Blumenkohl
- karamellisiertes Sommergemüse
- Rosmarin- oder Petersieleinkartoffeln, Kartoffelbällchen & duftender Basmatireis

### Dessert

- Panna Cotta mit zweierlei Beeren und frischer Schlagsahne
- Schokoladenpudding mit frischer Schlagsahne & Obstauswahl

**Es können Bestandteile des Büfettts ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.**

# Festliches Buffet im Seeschloss am Bötze

## Buffetauswahl IV (\*Vegetarisch oder vegan\*)



### Suppe

- Würzige Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch

### Vorspeisen

- Frische Blattsalate vom Markt mit Dijon Senf-Orangendressing oder klassischem Joghurt\*-Kräuterdressing
- Salat von Rucola mit Kirschtomaten, Feta\* und roten Zwiebeln
- Carpaccio von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Basilikum (vegetarisch)
- Walddorfsalat mit herzhaftem Sellerie, Apfel und Nüsse
- Variationen Antipasti von grünen und schwarzen Oliven & eingelegtes Gemüse
- Champion Salat mit Feta und gehackten Zwiebeln
- frischer Krautsalat nach „Brandenburger Art“
  
- Gemüsesticks in Joghurt\* Dip
- Würzigen Gurkensalat
- Wraps mit Gemüse und Frischkäse\*

### Hauptgerichte und Beilagen

- Grillgemüse mit Süßkartoffel, Lauch und Quark Dip\* oder Falafel oder Gemüsebällchen auch Butter\* Erbsen
- Rote oder grüne Lasagne mit Tomaten, Pilzen und Spinat
- Rahmpilzpfanne\* aus frischen Champions mit Zwiebeln
- handgeschnittene, karamellierte Möhrenstifte
- Gebutterte\* Böhnchen oder Rosenkohl
- Rosmarin- oder Petersieleinkartoffeln, Pommes & duftender Basmatireis

### Dessert

- Schokoladenmousse\* mit Schokoladensoße
- Chia Pudding\* mit Himbeeren und frischer Minze & Obstauswahl

**Es können Bestandteile des Büfettts ausgetauscht und neue Bestandteile hinzugefügt werden. Bitte beachten Sie das pro zusätzlichen Büfett Bestandteil, pro Person +3€ berechnet werden.**