

Vorspeisen- und Salatbuffet

Pfannkuchenröllchen mit Spargel und Lachs gefüllt
Mousse vom Spargel & Bärlauch mit Garnelen
Spargelröllchen mit Roastbeef und Schinken
Spargelsalat mit Mango, Melonen und Erdbeeren
Bruschetta mit Spargel und Schinken
Marinierter Spargel und gehacktem Ei
Spargel-Flammkuchen mit Schinken und Hollo
Schinkenröllchen



Aus der Suppenküche

Cremesuppe vom frischen Spargel

Hauptgänge vom Buffet

Frischer Glandorfer Stangenspargel vom Spargelhof Eilers und Topheide
dazu zerlassene Butter und Sauce Hollandaise
Panzerotti mit Bärlauchfüllung und Spargelragout
Teutoburger Knochenschinken, gekochter Schinken
und Wildschweinschinken
Gebratenes Schweinefilet in Pilzrahmsauce
gebratenes Goldbach Forellenfilet in Mandelkruste
mild geräuchertes Lachssteak
zarte Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung
Kleine Schnitzelchen vom Jungschweinrücken
Kräuterrührei mit eiern vom Hof Ehrenbrink Brockmeier

Süßes finale

Vanillecreme „Bellini“ mit Pfirsich und Riesling-Zabaglione
Sahnequark mit frischen Erdbeeren
Mascarponecreme mit Mango & Himbeere
Mousse au chocolat
Buffetpreis pro Person: 25.90 €

Weinempfehlungen

Ingelheimer Kaiserpfalz
Weißer Burgunder, halbtrocken
Karaffe 0,25l 5,50 €

