

Osterbuffet

SCHLOSS
BERGE

**am Ostersonntag, 08. April 2012
von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr**

Suppen

Tomatencreme, Sahnehaube
Rinderkraftbrühe, Eierstich, Markklößchen, feines Gemüse

Vorspeisen

Gebeizter Lachs, Senf-Dill-Sauce, Kartoffelpuffer
Meeresfrüchtesalat
Matjesfilet auf crushed ice,
Apfel-Zwiebel Creme Fraiche
Pastete von der Rauchforelle, Sahnemeerrettich
Honigmelone, Serranoschinken
Variation von Anti-Pasti
(Aubergine, Zucchini, Champignons,
gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten)
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Tafelspitzsülze mit Hausfrauensauce
Spargelröllchen mit Schinken
Lachsmouseterrine
Roastbeef mit Remouladensauce

Salate

Feldsalat, Kartoffel-Speck-Dressing
Weißkohlsalat mariniert
Eisbergherzen, Sahne-Dill-Sauce
Gurkensalat süß-sauer
Tomatensalat mit Mozzarella
Rindfleischsalat in Kürbiskernöl
Sizilianischer Bauernsalat mit Schafskäse
Wachsbohnenalat
Waldorfsalat

Warme Gerichte

Lammhaxen in eigener Sauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin
Kalbsrücken im Ganzen gebraten, Gemüsebouquet, Sauce Béarnaise, Pommes Macaire
Hirschrahmgulasch, Apfel mit Preiselbeeren, Rotkohl, Schupfnudeln
Maispouardenbrust, Rosmarinrahm, Brokkoli, Thymiankartoffeln
Lachs, Sauce Hollandaise, Linsengemüse
Tagliatelle mit Waldpilzen in Creme

Österliches Dessertbuffet

Verschiedene Früchtecharlotte
Mousse von Valrhona-Schokolade, Rhabarbergrütze, Erdbeeren,
Osternester aus Butter-Hefeteig, Eisvariationen,
Frische Früchte am Schokoladenbrunnen

Preis pro Person: € 43,50

(Kinder 5 – 11 Jahre € 21,50)

zzgl. aller Getränke

Reservierungen unter der

Reservenummer: +49 (0)209 1774-0

