

## Unser Buffetvorschlag Nr. 8:

### **Buffet „Westfalen“**

#### **Warmer Teil**

Schweinerückensteak auf Champignonsauce  
Grillschinken mit warmen Krautsalat  
Hähnchenbrustfilet auf Lauchgemüse  
Warmer hausgemachter Kartoffelsalat  
mit Speck und Zwiebeln  
Gemüse der Saison  
Spätzle, Kartoffelgratin und Kräuterreis

#### **Kalter Teil**

Matjesfilet mit Äpfel und Zwiebelringen, dazu Dillsahne  
Räucherfischplatte  
Geräucherter Lachs, Heilbutt, Forellenfilet, Aal  
mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich  
Variationen von Knochen- und gekochtem Schinken  
panierte Schweinerückensteaks  
zarte Kasslerscheiben, pikante Fleischbällchen  
rustikale Käseplatte  
Ofenfrisches Baguette und Butter

#### **Salat**

Schafskäsesalat  
Frische Salate der Saison mit  
French- Dressing

#### **Dessert**

Frischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Stracciatellacreme mit Früchten  
Rotweincreme

**pro Person: 24,50 €(brutto)**