



Buffet „Ankerhof“

Suppe

Käse - Lauchsuppe mit Croûtons

Kalte Vorspeisen

Bunter Gemüse - Pumpernickeltaler mit Frischkäse
Gerollte Räucherlachscrepes mit Rucola - Kräutercreme

Warme Vorspeisen

Gnocchi - Pfanne in Zitronen-Salbeisoße
mit buntem Gemüse der Saison

Kalte Speisen

Tranchen vom Schweinefilet gefüllt mit Preiselbeeren und Camembert

Hähnchenbrust am Spieß mit Curry und Sesam

Räucherfischsortiment Bootsman

Rollmops gefüllt mit Senfgurke, Stremellachs-Happen mit verschiedenen Auflagen,

Schwarze Heilbuttpralinen mit Ananas und Pfeffer, Kabeljau mit Spinat,

Lachs mit Frischkäsemischung, Chili und Pistazie, Buttermakrelenfilet-Taler

Käsesortiment „Le Gourmet“

Weichkäse mit Weißschimmel und Rotschmiere, Ziegenkäse,

Frischkäse mit Kräutern, Schmelzkäse mit Walnüssen, Blauschimmel- und Schnittkäse

Butter, Brot- und Brötchensortiment

Warme Speisen

Schellfischfilet im Sesammantel

Geschnetzeltes vom Schwein in Rahmchampignon - Zwiebelsoße

Sauerbraten vom Rind

Gemüsearrangement „Gärtnerin Art“

Blumenkohl, Erbsen, Karotten und grünen Bohnen

Tomatenreis, Salzkartoffeln und Kartoffel Röstinchen

Salate

Rote Beete Salat mit Apfelwürfeln und Fetakäse

Gurkensalat mit gerösteten Mandeln, Chili und Schnittlauch

Desserts

Mundgerechtes Obst

Gelbe Grütze mit Joghurthaube und süßem Blätterteig

Eistorte „Krokant“

brennend serviert

Preis pro Person:

42,00 €

