

Klassisches Buffet

Das Buffet für Ihre Feierlichkeiten können Sie ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Wir bieten Ihnen hier lediglich eine Auswahl unserer vielfältigen Buffetvariationen. Sollte es individuelle Vorstellungen haben, sprechen Sie uns gern an.

-Vorspeisen-

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate	<input type="checkbox"/>	Kalte Meeresfrüchteplatte	<input type="checkbox"/>
Wurstsalat	<input type="checkbox"/>	Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)	<input type="checkbox"/>
Panzanella (italienischer Brotsalat) mit gehobeltem Parmesan	<input type="checkbox"/>	Frisches Schweinemett mit Zwiebeln und Gewürzgurke	<input type="checkbox"/>
Verschiedenes Geräuchertes (Schinken, Debreziner, Landjäger)	<input type="checkbox"/>	Hausmacher Wurst	<input type="checkbox"/>
Geräucherte Lachs- und Forellenfilets	<input type="checkbox"/>	Italienische Salami und Wurstausswahl	<input type="checkbox"/>
Räucherfischauswahl mit Krabben	<input type="checkbox"/>	Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven gefüllte Peperoni	<input type="checkbox"/>
Große Lachsforelle und Kaviareier (Schaustück)	<input type="checkbox"/>	Melone mit Serranoschinken	<input type="checkbox"/>

03947 941413

dasgasthaus-timmenrode@web.de

dercaterer.eatbu.de

-Suppen-

Minestrone

Kürbissuppe (saisonal)

Hochzeitssuppe Rind oder Huhn

Spargelcremesuppe (saisonal)

Soljanka

Waldpilzsuppe (saisonal)

Wildsuppe mit Stockschwämmchen

-Hauptspeisen-

Schweinefilet mit frischen Pilzen
in Rahm

Hähnchenkeulen „Puzsta“

Schweinebraten mit Kräutern
gebraten frisch aus dem Ofen

Putensteak „Hawaii“ oder „Italia“

Spanferkelbraten mit Bayrisch
Kraut

Putengeschnetzeltes in
Curryrahmsauce

Kasslerbraten in Malzbiersauce

Fischfilet provenzalisch auf
mediterranem Gemüse

Rinderbraten Burgunder Art

Fischfilet auf Blattspinat mit
Hummersauce

Kalbsbraten in Trüffelrahmsauce

Lachsnudelpfanne

03947 941413

dasgasthaus-timmenrode@web.de

dercaterer.eatbu.de

Geschmorte Ochsenbäckchen in
Balsamicosauce

-Beilagen-

Kroketten

Bunte Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Sauerkraut/ Schlachtekraut

Salzkartoffeln

Rotkohl

Gemüsereis

Grünkohl (saisonal)

Nudeln

Spargel (saisonal)

Spätzle

-Dessert-

Verschiedene Mousse-Variationen

Erdbeer-Vanille-Terrine

Topfenmus mit Fruchtmark

Obstsalat aus frischen Früchten

Tiramisu

Obstplatte

Panna Cotta mit Mangomark



Käse-Variationen vom Brett mit
Obst dekoriert

