



Hausbüffet "Zum Alten Krug"

Vorspeisen

Möhren-Ingwer Suppe mit knusprigen Geflügelspieß,
pikanter Linsensalat mit Balsamico,
Sellerie, Chili, Chorizo,
Galiamelone mit Seranoschinken,
Lachsvariationen mit Sahnemeerrettich,
Buchenholz geräucherte Forellenfilet`s mit Preiselbeersahne,
Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto,
verschiedene Salate

Warme Gerichte

Roastbeef „rosa“ mit Pfefferkruste und Sauce bearnaise,
Burgunderschinken in der Kruste mit Kartoffelgratin,
Putenbrust im Ganzen mit Currysauce und Basmatireis

Dessert

Eisbüffet mit verschiedenen frischen Früchten,
Vanille und Schokoladensauce

Unser bestes Stück "Gourmet-Büffet"

Vorspeisen

Niedersächsische Hochzeitsuppe mit Eierstich, Blumenkohl, Klösschen
Italienisches Anti Pasti,
Vitello tonnato,
Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Zuckersüße Galiamelone mit original Seranoschinken,
gefüllte Eier auf Gemüsesalat,
Rehrücken mit Cumberlandsauce und Waldorfsalat

Warme Gerichte

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Burgundersauce,
Lachsmedaillons in körniger Senf-Dillsauce mit verschiedenen Salaten und Basmatireis,
gefülltes Schweinefilet mit getrockneten Tomaten und Frischkäse dazu Gnocchis

Dessert

Eisbüffet mit verschiedenen frischen Früchten,
Vanille-und Schokoladensauce,
Panna cotta mit Mangomark,
Mousse au chocolate im Dessertlöffel

Das Partybüffet "Zum Alten Krug"

Vorspeisen

Anti Pasti,
Buchenholz geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich,
geräucherter Lachs mit Dill-Honig-Dip,
Feldsalat mit Cocktailtomaten und gehobelten Parmesankäse,
Seranoschinken mit Galiamelone,
fruchtiger Geflügelsalat



Warme Gerichte

Duett vom Zander und Lachsfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse in Sahne,
Burgunderschinken in der Kruste mit Kartoffel-Gratin,
frisches Marktgemüse,
Zarte Hähnchenbrustmedaillons mit Ananas auf Currygemüse und Reis

Dessert

Joghurtmousse mit Früchten,
Schokoladenmousse,
rote Grütze mit Vanillesauce

Das Parybüffet "Spanische Art"

Vorspeisen

Mandelcremesuppe und/oder Andalusische Fischsuppe mit frischem Gemüse, Muscheln,
Aioli und Bauernbrot,
Garnelen-Muschelsalat,
Tomatensalat mit Oliven, Chorizo,
Seranoschinken mit Feigen

Tapasauswahl

Datteln im Speckmantel, marinierte Paprika,
gefüllte Champignons, leckere Tortillas,
marinierte Fleischspießchen

Paella

Hähnchen „Baskische Art“,
andalusisches Rinderragout,
Lammkeule mit frischen Kräutern und Wein,
Rosmarinkartoffeln und Aioli

Dessert

„Katalanische Mandelcreme“,
frische Obstauswahl

"Trend-Büffet"

Vorspeisen

Mediterrane Kartoffelsuppe gekocht mit frischem Gemüse und Olivenöl,
Variationen vom Anti Pasti,
Mozzarellasalat mit Tomaten

Warme Gerichte

Buchenholz geräucherte Forelle mit Meerrettich und geräucherter Lachs mit Dill-Honig-Dip,
Pastapfanne „vegetarisch“ mit Pinienkernen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl,
Kalbstafelspitz mit Karottengemüse und Meerrettichsauce,
Zanderfilet auf Champignongemüse und Basmatireis,
Im Ofen gebackener Burgunderschinken mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna cotta mit Wildbeeren,
Mousse au chocolate mit Sauerkirsch-Krokant,
Eiscreme mit Zwetschgen g'rösteltes

Kalt - Warm - Büffet

„Zum Alten Krug“



Hauptstraße 96
28876 Oyten

Vorspeise

Rahmsuppe von erlesenden Waldpilzen
oder Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Hauptgerichte - warm -

zarte Schweinelendchen gefüllt mit Ruccolafrischkäse, Rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle,
Lachsfilet auf Lauchgemüse in Weißherbstsauce und Butterreis,
Frische Krabben mit Rühreier

Hauptgerichte - kalt -

Putenbrustmedaillons auf Champignonsalat,
garnierte Medaillons mit Früchte und Gemüse

Spezialitäten aus der Räucherammer

Forelle, Lachsvariationen, Heilbutt, Aal,
Käse - Nudelsalat, Fleischsalat in der Tomate,
Garnelensalat,
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Käseauswahl,
Brot, Brötchen und Butter

Dessert

Cognac-Creme mit Schokoladensauce,
Eisauswahl mit frischen Früchten