

## Traditionelles Buffet II

Frische und angemachte Salate der Saison  
mit verschiedenen Dressings  
Rohkostplatte mit Kräuter und Bärlauchdipp

Frischer holländischer Matjestatar an Schwarzbrotecken  
Kalbstafelspitz mariniert mit einer  
Gemüsevinaigrette

Westfälische Terrine  
Roastbeef „rosa gebraten“ mit Balsamico mariniert  
Rauchschinken gefüllt mit grünem Spargel  
Geräucherter Wildlachs mit Honig- Dill- Dipp  
Meeresfrüchtesalat mit Zucchiniwürfeln

Kleine Käsespieße  
Mini- Frikadellen mit Schafskäse und Chili

Crêpes gefüllt mit Dillschmand und Räucherlachs

Geschmorte Rinderkeule mit einer pikanten Zwiebelsauce  
Gesottener Kalbskamm mit Topinamburcreme  
Spanferkelbraten in einer Malzbiersauce  
Brust von der Maispoularde mit Feigen und Walnüssen gefüllt  
auf Granatapfelsauce  
Frisches Zanderfilet auf Rahmsauerkraut an einer leichten Kapernsauce  
dazu buntes Gemüse, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und in  
Butter geschwenkten Schupfnudeln

Käsevariationen vom Brett  
Dressierter Fischkäse auf Vollkornbrot

Dessertkugeln mit Phlox und Minze  
Erdbeersalat  
Welfencremé  
Orangen- Joghurt- Mousse an Krokantippen

Dazu reichen wir eine große Brotauswahl mit Griebenschmalz und Butter