

Buffet Italia kalt / warm

Kalt

- Büffelmozzarella, beste Strauchtomaten mit frischem Basilikum
- Antipasti: Oliven, gefüllt mit Paprikapaste, Schafskäse, grüne Peperonies, grüne und rote Jalapeños gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten mit Knoblauch, Kirschaprika gefüllt mit Frischkäse, Weinblätter gefüllt mit Reis, Paprikaglocken und Balsamico-Zwiebeln
- Krautsalat mit Essig/Öl
- Fingerfoodwraps mit Fetacreme und Ruccola
- Räucherfischhäppchen mit unterschiedlicher Garnitur
- Marinierte Mozzarellaspieße mit Cocktailtomate und Scampi
- Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Pfeffermakrelenfilet
- Vollkorntaler mit Bonifazauswahl und Bavaria Blu

Warm

- Gebrillte Lachsfilets mit Butter -Mandelreis, Möhren-Lauchgemüse und Zitronen-Kräutersoße
- Mediterranes Gemüse-Kartoffelgratin mit frischen Champignons, Tomaten, Zucchini und Schafskäse

Dessert

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Fruchtige Sahnequarkspeise mit Amarettini

dazu erhalten Sie gemischte Baguettestangen und Butter

Bayrisches Buffet / kalt/warm

Kalt

- Canapés mit Forellenfilets aus dem Kaltrauch mit Ei
- Canapés mit Räucherlachs und frischem Dill
- Hausgemachter Obatzter, dazu Laugenkonfekt, bestreut mit verschiedenen Saaten
- Party-Fleischkäse und Hacksteakröllchen mit pikantem Dip
- Speck-Kartoffelsalat mit Zwiebeln
- Krautsalat mit Essig/Öl

Warm

- Krustenbraten mit knuspriger Schwarte, gepökelt/saftig - mit Apfelweinkraut, hausgemachten Semmelknödeln und Bratensoße

Dessert

- Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel

Buffet "Niedersachsen" - kalt/warm

Kalt

- Honigmelonenspalten mit Serranoschinken
- Partyfrikadellen und Hacksteakröllchen mit Senf
- Puten-Kokos-Partyschnitzel mit Curry-Sahne-Soße
- Schweine-Zwiebel-Partyschnitzel mit Zigeunersoße
- Käseplatte mit Bonifazauswahl, Mini-Babybel, Bavaria Blu, Tête de Moine und Weintrauben
- Frischer Krautsalat mit Essig/Öl
- Waldorfsalat mit Sellerie und Äpfeln

Warm

- Ronnenberger Räucherpute mit Kartoffelgratin, Speck -Apfelrotkohl und Geflügel-Bratensoße

• **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesoße

dazu erhalten Sie gemischte Baguettestangen und Butter

Buffet "Calenberg" kalt/warm

Vorspeise

- Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Klößchen, Gemüse, frisch gehackter Petersilie

Kalt

- Frische Blattsalatauswahl mit verschiedenen Dressings
- Strauchtomaten mit Mozzarella
- Honigmelonenspalten mit Serranoschinken
- Geräucherte Hähnchenbrustfilets
- Spargel-Kochschinkenröllchen
- Fischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, Makrelenfilethäppchen
- Gemischte Käseplatte

Warm

- Hacksteakröllchen in Tomatensoße überbacken mit Basmatireis
- Kasselernackenbraten mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck

Buffet "Ronnenberg" kalt/warm

Vorspeise

- *Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Klößchen, Gemüse, frisch gehackter Petersilie*

Kalt

- *Mini-Frühlingsrollen mit pikantem Dip*
- *Kasselerröllchen "Hawaii"*
- *Käsespieße mit Weintrauben*
- *Gebratene Cevapcici mit Zigeunersoße*

Warm

Ronnenberger Räucherpute mit Kartoffelgratin, Speck -Apfelrotkohl und Geflügel-Bratensoße

Dessert: Mousse au Chocolat

dazu erhalten Sie gemischte Baguettestangen

Niedersächsische Hochzeitstafel

Vorspeisen

- *Zartes Roastbeef, rosa gebraten mit Kräuterremoulade*
- *Grätenfreie Lachs-Räucherfischhäppchen*
- *Butterzarte Partyschnitzel mit Dips*
- *Tranchen von geräucherter Hähnchenbrust mit gefüllten Pfirsichhälften*

Salatvariationen

- *Frischer Rohkostsalat mit verschiedenen Dressings*
 - *Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen*
 - *Nudelsalat mit rotem Pesto und Gemüse*
 - *Geflügel-Bratensalat, pikant mit Zwiebel und Cayenne*
- Abgeschmeckt*

Warme Speisen

- *Ronnenberger Räucherpute tranchiert mit Speck -Apfelrotkohl, Kartoffelgratin „Dauphinois“ und Geflügelsoße vom eigenen Fond*
- *Schweinefilettopf "rosa" in Champignonrahm, überbacken mit Edel - Camembert und Wildpreiselbeeren, dazu Salzkartoffeln mit frischer Petersilie*

Dessert

- *Rote Grütze mit echter Bourbon-Vanillesoße*
- *Heidelbeer-Schicht-Dessert*
- *Verschiedene Käsespezialitäten an Honigmelone mit Weintrauben*

Brot und Butter

- *Gemischte Baguetttestangen und Butter*

Unser schönster Tag

Vorspeise

- *Marinierte Mozzarellaspieße mit Cocktailtomate und Basilikum*
- *Zweierlei Melonenspalten mit geräuchertem Lachsschinken und original*

Serrano vom Stück geschnitten

Kochschinkenröllchen mit weißem Spargel

- *Zarte Schnitzel von der Hähnchenbrust mit Mandelsplitter*
- *Deftige Schweinelachsschnitzel mit Zwiebel und Pfeffer*
- *Putenbrustschnitzel im Kokusmantel mit feiner Würzung*
- *Red "Hot" Chili Poppers (Chilischote im Backteig mit Frischkäse)*

Dips

- *Curry-Sahnesoße*
- *Zigeunersoße mit Tomaten und Paprika*
- *Kräuterremoulade mit frischen Kräutern*

Feinkostsalate

- *Indonesiasalat mit Chili-Dressing*
- *Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen*
- *Geflügelsalat "Bombay" mit Curry-Sahne*
- *Eiersalat mit hausgemachter Kräuterremoulade*

Warme Speisen

- *Putenrollbraten "Ronnenberger Art" - mit frischen Champignons, Kräuterrahmsoße, Möhren-Lauchgemüse, Kartoffelgratin "Dauphinois"*
- *"Italienische Momente" - Hähnchenbrustfilet mit Serranoschinken umwickelt und herzhafter Tomaten-Kräutersoße, Zucchini-Tomaten-Gratin und Gnocchi*

Dessert (einzeln im Glas garniert)

- *Tagesfrischer Obstsalat mit Marashino-Likör*
- *Panna Cotta mit Himbeertopping*
- *Limetten-Joghurt Mousse mit frischer Minze*

Brot und Butter

- *Gemischte Baguetttestangen, Ciabatta und gute Butter*

Brunch Buffet I (kalt/warm)

- *Mozzarella auf Cocktailtomate mit Basilikumpesto und frischem Basilikum*
- *Rohkostplatte mit Kräuterjoghurt-Dip*
- *Fitnesssalat mit Möhren, Äpfeln, Sellerie und Kraut*
- *Obstsalat der Saison mit Maraschino-Likör*
- *Ronnenberger Räucherpute mit Curry-Sahne-Soße*
- *Räucherlachs mit Meerrettich und Makrelenhäppchen*
- *Schinken-Spargelröllchen*
- *Serranoschinken*
- *drei Sorten Käse und zwei Sorten hausgemachte Konfitüre*

dazu erhalten Sie gemischte Brötchen, Croissants und Butter

Warm

- *Partyfrikadellen, Hacksteakröllchen und Bifteki mit Senf und Mexicodip*
- *Rührei mit Pancetta und frischer Petersilie*
- *Prinzessbohnen mit geklärter Butter*

Brunch Buffet II (kalt/warm)

Vorsuppe

- *Zuchinicremesuppe mit Chili*

Kalte Speisen

- *Marinierte Mozzarellaspieße mit Cocktailtomate*
- *Honigmelonenspalten mit Serranoschinken*
- *Ronnenberger Räucherpute*
- *Spargel-Schinkenröllchen*
- *Schinkenauswahl*
- *großes Käsebrett aus sieben Sorten*

Frühstücksecke

- *Bircher Müsli mit Natur-Joghurt*
- *Blütenhonig*
- *zwei Sorten hausgemachte Konfitüre*
- *frisches Obst der Saison mundgerecht am Fingerfood –Spieß*

Salate

- *Geflügelsalat "Bombay"*
- *Eiersalat mit hausgemachter Kräuterremoulade*

Warm

- *"Italienische Momente" - Hähnchenbrustfilet mit Serranoschinken, Tomatensoße, frischen Kräutern, Tomaten-Zuchinigratin*
- *Partyfrikadellen und Leberkäseminis mit Senf*
- *Hacksteakröllchen mit Mexico-Dip*

Fisch

- *Krabbencocktail im Sektglas*
- *Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich*
- *geräucherte Forellenfilets*
- *Pfeffermakrelenhäppchen*

Dessert

- *Heidelbeeren-Schichtdessert im Glas portioniert*

dazu erhalten Brötchen, Croissants, Ciabatta und Butter