

# **BUFFET OETZSCH**

*bis 30 Personen/ 28,50 € p.P.*

*ab 31 Personen/ 28,00 € p.P.*

## ***Kalte Speisen - Fleisch***

*Honigmelone - mit Parmaschinken ummantelt,  
Medaillons vom Schwein mit frischem Obst garniert*

## ***Kalte Speisen - Fisch***

*Platte belegt mit Chicoreefächer und Räucherlachs-  
Räucherforellenröllchen auf Kiwi, abgerundet mit Sahnemeerrettich*

## ***Käseauswahl***

*Ecken von Brie, Emmentaler und Leerdammer,  
eine Auswahl von französischen, holländischen und  
deutschen Käsesorten sowie  
Weichkäse mit Ananas, Schnittlauch und Pfeffer  
Die Garnitur besteht aus Weintrauben und Ananas.*

*Dazu finden Sie am Buffet eine Auswahl an frischen Brötchen,  
Bäckerbrot, Baguette und Brötchen - und natürlich Butter.*

## ***Suppen***

*Jägersuppe "Hubertus" oder  
Parmesansüppchen*

## ***Salate***

*frische Saisonsalate, serviert mit Schafskäse,  
gefüllten Oliven und eingelegtem Paprika,  
Mozzarella mit verschiedenen Tomaten und Basilikum*

*Olivenöl und Aceto Balsamico  
vervollständigen die Salate zum selber Kombinieren.*

## *Dessert*

*Crème Brûlée mit Waldbeeren  
Schokoladenmousse mit frischem Obst*

## *Warme Speisen aus Neptun's Reich*

*mit frischem Knoblauch gebratene Garnelen,  
Liebelei von gegrillten Edelfischfilets auf einer  
Orangensauce*

## *Warme Speisen vom Lamm*

*Medaillons vom Lamm "Schäferin Art"*

## *Warme Geflügelspeisen*

*gegrillte Hähnchenbrüste mit  
Tomate - Mozzarella überbacken*

*Zu Ihren warmen Speisen servieren wir verschiedene Gemüse,  
wie Bohnen, Broccoli und Champignons. Rosmarinkartoffeln und Kroketten runden die  
Auswahl ab.*

*Markkleeberg*