

## **Buffet: „Wehlburg“**

Tafelspitz in Meerrettichrahm, Kaminbraten, Zander auf Wokgemüse, Saisongemüse, Butterreis, Schwenkkartoffeln, Fitness Salat mit Joghurtdressing.

Dessert: Herrencreme, Zitronencreme.

## **Buffet: „Unser Hochzeitstag“**

Hochzeitssuppe (Hühnersuppe mit Einlage)

Rinderroulade, Schweinelendchen in Champignonrahm, Hähnchenbrust Melba, gemischte Gemüseplatte, Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Salatplatte mit Dressing.

Dessert: Tiramisu, Herrencreme.

## **Buffet: „Zur Basilika“**

Lachsfilet auf Spinat mit Käse überbacken, Rinderschmorbraten, Hähnchenbrust mit Sauerkirchsoße, Reis, Röstkartoffeln, bunter Sommersalat.

Dessert: Mascarponecreme auf frischen Tafel Früchten, Mousse au Chocolat.

## **Buffet: „Bether Jäger“**

Wildschwein mit Rotweinsauce, Rehkeule mit Pfifferlinge, Wildhackbällchen in Thymiansauce, Bratkartoffeln, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen, Hubertussalat, Chinakohl in Sahne Mandarindressing.

## **Buffet: „An der Wallfahrtskirche“**

Schweinemedallions mit Pfeffersauce, Paprikaschnitzel,

Omas Bratkartoffeln, Gemüsegratin, Salatplatte mit Dressing.

## **Buffet: „25ther“ ( Schachtelkranz)**

Spießbraten mit Brötchen, Krautsalat, bunter Sommersalat, Knoblauchsoße, Currysoße.

## **Buffet: „Bethen Classic“**

Sahneschnitzel, Spießbraten, Bratkartoffeln, Kaisergemüse, Salatplatte mit Dressing, Brotkorb, Butterteller.

## **Buffet: „Rustikaler Abend“**

Gebratene Haxen, geräucherte Mettwurst, Kartoffelpüree, Sauerkraut, geschmorte Zwiebeln/Speck.

## **Buffet: „ Maria Rast“**

Lendchen in Bressosauce, Hähnchenbrust auf Curryfruchtsauce, Schnitzel mit Champignonsoße, Gemüse der Saison, Schwenkkartoffeln, Salatplatte mit Dressing.

## **Buffet: „Das mag der Chef“**

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen.

Rinderrouladen, Entenbrust in Orangensauce, Gemüse der Saison, spanisches Kartoffelgratin, Bratkartoffel. Salatvariationen mit Dressing.

Dessert: Oldenburger Quarkspeise, Obstsalat.

## **Buffet: „ Feinschmecker“**

Entenbrust auf Thymian-Preiselbeersauce, Schweinefilet in Bressosauce mit Grünem Pfeffer, Wildschweinbraten, gemischte Gemüseplatte, kleine Kartoffelklöße, Schwenkkartoffeln, Salatvariationen mit zweierlei Dressing.

Dessert: Mousse au Chocolat auf Himbeerpüree, Tiramisu.

## **Buffet: „Winterabend“**

Spießbraten. Schnitzel mit Zigeuner- und Jägersauce, Bauernsalat, Krautsalat, Bratkartoffeln.

## **Buffet: „Bethen Spezial“**

Schweinefilet in Pfirsich-Curryrahm, Fischroulade auf Spinat mit Cocktailsauce, Bauernpfanne (Gemüse, Nudeln, Fleischstreifen pikant gewürzt), Kaisergemüse, Reis, Bratkartoffeln, Hubertussalat, Tomaten-Fetasalat.

Dessert: Friesencreme, Quarkgugelhupf mit Früchten.

## **Buffet: „Kohlfahrt“**

Oldenburger Grünkohl, Pinkel, Kochwurst, Kasseler mit Senfsauce, Speck, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln.

## **Buffet: „Boßel - Tour“**

Schnitzel mit Zigeunersauce und Pilzrahm, Bratkartoffeln, Bauernsalat.

## **Buffet: „Italienischer Abend“**

Schweinefilet mit Tomate, Mozzarella und Thymian überbacken, Kabeljau mit Kräuterkruste, Gemüse-Lasagne, Bandnudeln in Gorgonzola Soße, Antipasti (gefüllte Pilze, getrocknete mit Frischkäse gefüllte Tomaten, Schinkenröllchen mit Schafskäse), Römersalat mit Parmesansplitter, Ciabattabrot, Kräuterbutter.

Dessert: Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtspiegel.

## **Buffet: „ Roma“**

Lachslasagne, Schweinefilet Ital. Art mit Tomate und Mozzarella überbacken, Rosmarinkartoffeln, Ital. Pfannengemüse, Bauernsalat, Tomate - Mozzarella, Antipasti, Parmaschinken, Brotkorb.

Dessert: Mandelcreme, Tiramisu.

## **Buffet: „ Bether Gaumenschmaus“**

Lauchcremesuppe

Rinderroulade, Schweinefilet in Steaksoße, Hähnchenbrustfilet auf Nudelbett und Gorgonzola Soße, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Salatplatte mit hausgemachten Dressing.

Dessert: Zitronencreme, Quarkcreme mit Waldbeeren.

## **Buffet: „Sektfrühstück“**

5 Canape (Schinken, Hackepeter, Käse, Lachs, Forelle), Mozzarella-Spieße, Kl. Frikadellen, Antipasti, Baguette.

Für Feiern mit 20 Personen und mehr, je Person:

Mit Dessert: Tiramisu, Pana Cotta mit Fruchtspiegel in Kl. Weckgläser abgefüllt.

## **Buffet: „ Grillfest“**

Fleisch vom Grill: Nackensteak, Putensteak, Bratwurst, Entenbrustspieße, Beilagen: Folienkartoffeln mit Dip. Champions und Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne, Rohkostsalatplatte mit Dressing, Lauchsalat, Fetasalat und Brotkorb.

Für Feiern mit 40 Personen und mehr, je Person:

**Für Ihre Vorschläge, Wünsche und andere Gerichte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

**Rufen Sie uns an: Haus Maria Rast Bethen.**

**Tel 04471 / 81011**

