**Menü 1**

**Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“**

**\* \* \***

**Gemischte Bratenplatte „Hof von Oldenburg“**

**Rinder- und Schweinebraten,** **Hähnchenbrustfilets , Gemüseplatte mit Blumenkohl, feinen Erbsen, Rosenkohl und Karotten, Salat,**

**Salzkartoffeln**

**\* \* \***

**„Eis & Heiß“**

**Vanilleeis mit heißen Kirschen**

**28,50 €**

\* zusätzlich Kroketten 1,00 € Aufpreis.

\* Rinderroulade statt Rinderbraten 2,50

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Menü 2**

**Hühnerbrühe mit Einlage**

**\* \* \***

**Schweinelendchen „Pariser Art“**

**panierte Schweinefilets mit feinem Gemüse umlegt, gebackene Früchte, würzige braune Sauce, Kroketten**

**\* \* \***

**Kleiner Eisbecher**

**27,50 €**

**Menü 3**

**„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe**

**\* \* \***

**Schweinemedaillons**

**mit Calvadosrahm und Apfelspalten, Broccoligemüse mit Mandeln,**

**Salate der Saison, Kartoffelkroketten**

**\* \* \***

**Zitronencreme mit Sahne**

**30,50 €**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Menü 4**

**Tomatencremesuppe „Gordon Gin“**

**\* \* \***

**Schnittjebraten „Ammerländer Art“**

**zartes frisches Schlachtfilet, würzig braune Sauce, geschmorte Champignons, leckere Salate und deftige Bratkartoffeln**

**\* \* \***

**Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce**

**32,00 €**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Menü 5**

**Hühnerbrühe „Risibisi“**

**mit Reis und Erbsen**

**\* \* \***

**Rumpsteak „Senatoren Art“**

**mit Champignons, Zwiebeln, Tomate in Rahm, knackiger Salatteller, Herzoginkartoffeln**

**\* \* \***

**Zitronengelee mit Früchten**

**38,50€**

**Menü 6**

**Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter**

**\* \* \***

**Kressesüppchen mit Grießnocken**

**\* \* \***

**„Steakplatte“**

**mit Rumpsteak, Schweinemedaillons, Putensteak, Grilltomate, Champignons, Salatteller, Kartoffelvariation, Sauce Bernaise**

**\* \* \***

**Apfelbeignets mit Vanilleeis und Rumschokoladensauce**

**46,50 €**

****

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Die Suppe wählen Sie bitte aus unseren Suppenvorschlägen und das Dessert aus unseren Dessertvorschlägen**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Suppen**

**1.**

**Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“**

**feine Einlage mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen**

**\* \* \***

**2.**

**Hühnerbrühe**

**mit Huhnfleisch, Eierstich, Nudeln, Gemüsestreifen**

**und Spargelspitzen**

**\* \* \***

**3.**

**Lauchcremesuppe**

**\* \* \***

**4.**

**Spargelcremesuppe**

**(von Mai bis Juni)**

**\* \* \***

**5.**

**Champignoncremesuppe**

**\* \* \***

**6.**

**Blumenkohlcremesuppe**

**\* \* \***

**7.**

**Geflügelcremesuppe „Königin Art“**

**mit Hühnerfleisch und Spargelspitzen**

**\* \* \***

**9.**

**Kartoffelrahmsuppe „Holsteiner Art“**

**mit Schinkenstreifen und Wurstscheiben**

**\* \* \***

**01.**

**Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne**

**\* \* \***

**Dessertvorschläge**

**1.**

**„Eis und Heiß“**

**Vanilleeis mit heißen Kirschen**

**\* \* \***

**2.**

**Mousse au Chocolat mit Vanillesauce**

**\* \* \***

**3.**

**Grießflammeri mit Fruchtsauce**

**\* \* \***

**4.**

**Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce**

**\* \* \***

**5.**

**Birne „Helene“**

**\* \* \***

**6.**

**Pfirsich „Melba“**

**\* \* \***

**7.**

**Zitronensorbet mit Sahne**

**\* \* \***

**8.**

**Mandarinencreme mit Sahne**

**\* \* \***

**9.**

**Bayerisch Creme mit Fruchtsauce und Sahne**

**\* \* \***

**10.**

**Apfelbeignets mit Vanillespiegel, Bourbon-Eis**

**Aufschlag 5,50 €**

**Büfettvorschläge ab 25 Pers.**

**Rustikales Landbüfett**

**Kartoffelrahmsuppe (am Tisch serviert)**

**\* \* \***

**Warme Speisen:**

**Gegrillter Schweinebraten, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,**

**Rührei mit Würfelschinken**

**Kalte Speisen:**

**Kleine panierte Schnitzel, Hackmedaillons, rustikale Aufschnittplatte mit Mettwurst, Schinken, Leber und Rotwurst, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Käseplatte, verschiedene Salate, Variationen von Brot und Baguette**

**\* \* \***

**Rote Grütze, Schokoladencreme, Vanillesauce**

**31,80 €**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**Schlosspark-Hotel Büfett**

**Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“ oder**

**„Hühnerbrühe mit feiner Einlage**

**(am Tisch serviert)**

**\* \* \***

**Warme Speisen:**

**Spießbraten warm aufgeschnitten, Hähnchenbrustfilets auf pikanter Zigeunersauce, gebackene Champignons mit Cocktailsauce, Rührei und Bratkartoffeln**

**Kalte Speisen:**

**Fischplatten mit Lachs, Forelle, Matjes und Sauerfisch,**

**Schinkenröllchen, Roastbeef, Schinken, Mettwurst, Käseplatte, frischer Hackepeter, verschiedene Salate, Variationen von Brot und Baguette**

**\* \* \***

**Dessertauswahl**

**42,80€**