

,Mühlenbuffet'



*Brackstedter
Mühle*

Am Tisch serviert

Brackstedter Hochzeitssuppe

Warme Speisen

Roastbeef frisch aus dem Ofen ~ Burgunderjus

Schweinefilet am Stück ~ Senf-Kräuter-Kruste ~ Rahmsoße

Bunte Gemüseauswahl ~ Kartoffelkroketten

Kalte Speisen

,Vitello Tonnato'

rosa gebratenes Kalbsfleisch ~ Thunfischcreme ~ Kapernäpfel ~ Limette

Zweierlei von der Ente ~ Geräucherte Entenbrust ~ Pastete ~ schwarze Nüsse

Flammkuchen ~ Zwiebeln ~ Speck

Geschmortes heimisches Gemüse

Trockenfrüchte ~ Speck

Feine Auswahl von Landschinken ~ Salami ~ Melone

Pyramide von Riesengarnelen ~ Knoblauchdip

Variation vom Lachs ~ Verschiedene Dips

Tomate-Mozzarella ~ Basilikum

Hirtenkäsesalat ~ Oliven

Bunte Blattsalate ~ Hausgemachtes Dressing

Auswahl italienischer, französischer und deutscher Käsespezialitäten

Brot ~ Baguette ~ Butter

Dessertbuffet

Rote Beerengrütze ~ Vanillesoße

Mousse au chocolat

pro Person € 87,00

Dieses Buffet servieren wir ab 35 Personen.

„Schlemmerbuffet“



*Brackstedter
Mühle*

Am Tisch serviert

Wald- und Wiesenvariation à la Brackstedter Mühle
(saisonale Leckereien)



Brackstedter Hochzeitssuppe

Speisen vom Buffet

Putenschnitzelchen ~ Parmaschinken ~ Salbei ~ Salbeirahmsoße

Roastbeef ~ Burgunderjus

Zanderfilet ~ Senfkruste ~ Rieslingsahne

Gefüllte Cannelloni ~ Frischkäse ~ Ratatouille

bunte Gemüseauswahl

Kartoffelkroketten

Frische Pasta ~ Tomatensoße

Bunte Blattsalate ~ hausgemachtes Dressing

Baguette ~ Butter

Dessertbuffet

„Süße Verführung“

(Verschiedene Desserts nach Art des Hauses)

pro Person € 83,00

Dieser Preis gilt bei einem Buffet ab 50 Personen,
bei einer geringeren Personenzahl kalkulieren wir gerne Ihren Preis.



Am Tisch serviert

Brackstedter Hochzeitssuppe

Warme Speisen

Ofenfrischer Krustenbraten ~ Senf-Bier-Soße

Rinderschmorbraten ~ Burgunderjus

Rahmkraut ~ Petersilienkartoffeln

Kalte Speisen

Feine Auswahl von Landschinken ~ Salami ~ Melone

Maispoulardenbrust ~ Thymian ~ Knoblauch

Gebeizter Lachs ~ Senf-Dill-Soße

Flammkuchen ~ Zwiebeln ~ Speck

Bunter Ackerbohnsensalat

Tomatensalat

Gurkensalat ~ Dill ~ Joghurt

Hirtenkäsesalat ~ Oliven

Bunte Blattsalate ~ Hausgemachtes Dressing

Käse aus deutschen Landen

Brot ~ Baguette ~ Butter

Dessertbuffet

Rote Beerengrütze ~ Vanillesoße

Eisvariation ~ Früchte

pro Person € 61,70

Dieses Buffet servieren wir ab 30 Personen.

Nichts dabei gewesen? Kein Problem!

Gestalten Sie Ihr **kalt-warmes** Wunschbuffet für Veranstaltungen
ab 30 Personen (ohne Kinder) nach unserem Baukastensystem:

Suppen

Bitte wählen Sie einheitlich für alle Gäste, für einzelne Veganer/Vegetarier haben wir stets eine Tagesempfehlung.
Bei einem Buffet ohne Suppe berechnen wir zum kalkulierten Preis zzgl. 5,00 € pro Person.

Rahmsuppe von grünem Curry ~ Schokolade ~ Teriyakispieß		8,50 €	
Brackstedter Hochzeitssuppe (aus der Terrine)		9,50 €	
Saisonales Gemüsesüppchen	vegetarisch	7,50 €	
Pilzrahmsuppe ~ Kräutercroûtons	vegetarisch	8,00 €	
Süppchen von Tomaten und Berglinsen	vegan	8,00 €	
Hokkaido-Cremesüppchen ~ Chili ~ Kokos ~ Öl ~ Kerne (saisonal von September bis Februar)	vegan	7,80 €	

Warme Speisen

Wir empfehlen max. 3 warme Speisen, die Sie aus Fleisch, Fisch & Vegetarisch beliebig kombinieren können.
Bei einer Auswahl von nur einem Hauptgang verdoppelt sich der hier angegebene Preis.

1. Fleisch

Ofenfrischer Krustenbraten ~ Senf-Bier-Soße	7,50 €	
Medaillons vom Schweinefilet ~ Pfeffersoße	8,00 €	
Rinderschmorbraten ~ Burgunderjus	8,00 €	
Schweinefilet am Stück ~ Senf-Kräuter-Kruste ~ Rahmsoße	8,50 €	
Hirschkalbsbraten ~ Preiselbeerjus	8,50 €	
Maispouardenbrust auf der Haut gebraten ~ Champignonrahmsoße	9,00 €	
Putenschnitzelchen ~ Parmaschinken ~ Salbei ~ Salbeirahmsoße	9,00 €	
Roastbeef frisch aus dem Ofen ~ Burgunderjus	10,50 €	
Rosa gebratener Kalbsrücken	12,00 €	
Rinderfilet am Stück ~ Burgunderjus	12,50 €	
Lammkarree ~ Würzige Senfkruste	12,50 €	

2. Fisch

Zanderfilet ~ Senfkruste ~ Rieslingsahne	9,00 €	
Lachsfilet ~ Senfsoße	10,00 €	

3. Vegetarisch/Vegan

Ravioli ~ Salbeibutter	7,50 €	
Frische Pasta ~ Hirtenkäse ~ Tomaten ~ Lauchzwiebeln	8,00 €	
Gefüllte Cannelloni ~ Frischkäse ~ Ratatouille	8,50 €	
Risotto (z.B. mit Kürbis, Pilzen, Rote Bete o.ä.)	9,50 €	
Semmelknödel ~ Pilze ~ Kräuter ~ Rahm	9,50 €	
Gemüsemaultaschen	vegan	7,30 €
Curry von Beluga Linsen	vegan	7,50 €

Beilagen

Bitte wählen Sie möglichst max. 3-4 Beilagen.

Rahmkraut	vegetarisch	1,90 €	
Bunte Gemüseauswahl	vegetarisch	3,10 €	
Blattspinat ~ Tomaten ~ Knoblauch ~ Zwiebeln	vegan	3,10 €	
Ratatouille	vegan	3,10 €	
Kräuterchampignons	vegan	3,50 €	

Kartoffelkroketten	vegetarisch	1,90 €	
Frische Pasta ~ Sahnesoße oder Tomatensoße	vegetarisch	2,50 €	
Kartoffelgratin	vegetarisch	2,50 €	
Semmelknödel	vegetarisch	2,50 €	
Handgeschabte Spätzle	vegetarisch	3,10 €	
Körniger Reis	vegan	1,30 €	
Petersilienkartoffeln	vegan	1,30 €	
Rosmarinkartoffeln	vegan	2,50 €	

Saisonales

Rotkohl (November bis März)		2,50 €	
Kartoffelklöße (November bis März)	vegetarisch	2,50 €	
Pilze der Saison	vegan	auf Anfrage	
Spargel (Mai/Juni)	vegan	auf Anfrage	

Kalte Platten, Käse & Salate

Wir empfehlen für ein abwechslungsreiches Buffet je nach Gästeanzahl ca. 8 – 12 Optionen.

1. Kalte Platten

Vegetarisch/Vegan

Flammkuchen ~ Zwiebeln ~ Ziegenkäse ~ Walnüsse ~ Trauben	vegetarisch	2,20 €	
Asiatischer Karottensalat ~ Sesam ~ gebackene Samosa	vegetarisch	2,20 €	
Tomate-Mozzarella ~ Basilikum	vegetarisch	3,10 €	
Geschmortes heimisches Gemüse	vegan	3,10 €	

Schwein

Flammkuchen ~ Zwiebeln ~ Speck	1,90 €	
Gefüllte Schinkenröllchen ~ Farmersalat	2,20 €	
Trockenfrüchte ~ Speck	2,20 €	
Schweinemedallions ~ Pfefferkruste ~ bunter Ackerbohnenalat	3,10 €	
Feine Auswahl von Landschinken ~ Salami ~ Melone	3,70 €	

Geflügel

Maispoulardenbrust ~ Thymian ~ Knoblauch	3,10 €	
Zweierlei von der Ente ~ geräucherte Entenbrust ~ Pastete ~ schwarze Nüsse	4,50 €	

Rind & Kalb

„Vitello Tonnato“ rosa gebratenes Kalbsfleisch ~ Thunfischcreme ~ Kapernäpfel ~ Limette	4,90 €	
Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel ~ Remoulade	4,90 €	
Rindermedallions ~ Frischkäse ~ Früchte	5,50 €	

Fisch

Frischer Matjessalat ~ Rote Bete ~ Äpfel ~ Zwiebeln ~ Schmand	3,10 €	,
Riesengarnelen (1,5 Stück. p.P.) ~ Knoblauchdip	4,90 €	
Gebeizter Lachs ~ Senf-Dill-Soße	5,00 €	
Lachs im Ofen gegart ~ Dips	5,50 €	
Variation vom Lachs ~ verschiedene Dips	6,50 €	

2. Käse

Käse aus deutschen Landen	vegetarisch	5,00 €	
Auswahl italienischer, französischer und deutscher Käsespezialitäten	vegetarisch	7,00 €	

3. Salate

Krautsalat ~ Knoblauch ~ Schmand	vegetarisch	1,30 €	
Feinschmeckersalat ~ Lauch ~ Äpfel ~ Mais ~ Joghurtcreme	vegetarisch	1,30 €	
Gurkensalat ~ Dill ~ Joghurt	vegetarisch	1,30 €	
Mediterraner Nudelsalat	vegetarisch	1,80 €	
Hirtenkäsesalat ~ Oliven	vegetarisch	2,20 €	
Bunter Ackerbohnsensalat	vegan	1,30 €	
Tomatensalat	vegan	1,30 €	
Bunte Blattsalate ~ Hausgemachtes Dressing	vegan	1,30 €	
Hirtenkäsesalat ~ Minze ~ Wassermelone (saisonal von Juni bis August)	vegetarisch	2,20 €	

Zu all unseren Buffets reichen wir Baguette & Butter.

Dessert

Bitte wählen Sie max. 2 Desserts oder das Dessertbuffet.

Rote Beerengrütze ~ Vanillesoße	3,70 €	
Eisvariation ~ Früchte	3,70 €	
Panna Cotta ~ Beerenmark	4,30 €	
Mousse au chocolat	4,50 €	
Rosmarin-Crème-Brûlée	4,70 €	
Dessertbuffet ‚Süße Verführung‘ (verschiedene Desserts nach Art des Hauses)	11,20 €	
Frischer Obstsalat	vegan	4,50 €
Apfelcrumble ~ Karamell-Toffee-Eis	vegan	5,50 €

Snacks zum Empfang oder zu Mitternacht

Grissini ~ Salzgebäck	2,50 €	
Kleines Laugengebäck ~ Butter ~ Frischkäse	2,80 €	
Gemüsesticks ~ Dip	3,30 €	
Käsewürfel ~ Trauben ~ Oliven ~ Chutney	7,00 €	
Currywurst ~ Brot	8,50 €	
Herzhafte Blätterteigteilchen	pro Stück	2,00 €
Canapés (bunt belegt)	pro Stück	4,90 €