

# *„Festlich, Fein“*

*39,00 €*

## *...als Auftakt Ihrer Feier in der Suppenterrine*

*Märkische Hochzeitssuppe von Huhn und Gemüse  
mit Fleischklößchen und Eierstich*

## *...vom Fischer der Komthurmühle*

*Eine geräucherte Lachsforelle umlegt mit Terrine von Zander und Garnele  
Rosen vom Rauchlachs*

*Gefüllte Eier mit geräuchertem Seehasenrogen*

*Tatar vom Lachs mit Apfel & Zwiebel im Glas mit Meerrettich*

## *...vom Fleischer*

*Kalter Kasselerbraten auf einer Ananas mit fruchtigem Weißkrautsalat gefüllt  
dazu kleine Schweinemedallions*

*Glindower Lachsschinken mit Honigmelone*

## *...Salatvariationen*

*geräucherte Entenbrust auf einem Apfel-Fenchelsalat*

*Strauchtomaten mit Antipasti gefüllt*

*Geflügelsalat mit Pfirsich und Ananas*

*Salatbuffet mit frisch gezupften Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika,  
Süßmaiskörner*

*zum Selbstanmachen eine Essig-Öl-Marinade, Joghurtdressing,  
Sonnenblumenkerne und geröstete Weißbrotwürfel*

## *...aus der warmen Küche*

*...aus dem Ofenrohr unters Messer - am Buffet tranchiert -*

*Bardenitzer Hirschbraten mit Apfelrotkraut, Wacholder-Rotweinsauce  
und Kartoffelaufguss*

*Gebratene Hähnchenbrust mit Apfel & Schinken gefüllt*

*bunte Gemüseauswahl mit Semmelbutter*

*Ravioli der Saison mit Apfelrahmsauce*

*Variation von gebratenen Wildlachs und gedünsteten Lachsnocken*

*Lauchgemüse, Gnocchi mit Kräutern und Weißweinsauce*

## *der Abschluss - deftig-*

*Auswahl deutscher Käse mit hellen und dunklen Trauben dekoriert*

## *der Abschluss - süß-*

*Grießflammerie mit marinierten Himbeeren*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Schokocreme mit Kirschen*

## *...vom Wiesenburger Bäcker*

*Partybrötchen, Vollkornbrot, Mischbrot dazu*

*Butterrosen und Kräuterbutter*