

**Niemegk**

29,00 €

**..... Rauchfischvariationen**

Gerauchertes Filet von der Makrele „natur“ und mit Pfeffer,  
Forellenfilets aus dem Buchenrauch, Bücklingsroulade und mit Seehasenrogen gefüllte Eier

**..... aus der Räucherammer**

Schauplatte mit Lachsschinken, gekochtem Hinterschinken, Kasseler und Corned Beef

**..... aus der Hühnerfarm**

Gebackene Hähnchenschenkel, Putenbrust in Kombination  
mit Ananas, Melone, Orange, Kiwi und Trauben

**..... aus der Salatecke**

Strauchtomaten, Mozzarella, Basilikum mit grobem Pfeffer und Balsamico  
Salatbuffet mit gezupften Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika rot/gelb,  
Süßmaiskörner mit Kräuter- und French-Dressing

**..... aus der Molkerei**

Auswahl an deutschen Käsen mit Trauben  
Weichkäse, rahmiger Camembert und Cambozola

**..... warme Speisen**

Karotten-Ingwersüppchen

**..... am Buffet tranchiert**

Prager Schinken im Vollkornbrotteig gebacken an einem Apfel-Sauerkraut,  
Kartoffelklößchen und Majoran-Tunke  
Gedünstete Fischroulade mit märkischem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Senfsoße

**..... zum Süßen Abschluss**

Preußische Grießflammerie mit Himbeeren  
Geschichteter Vanillequark mit Kirschen  
Kleine Windbeutel mit Kirschsahne

**.....vom Wiesenburger Bäcker**

Partybrötchen, Pilzbrötchen, Körnerbrot  
Butterrosen und Kräuterbutter