



## HOCHZEITS – BÜFETT “ I “

### >>Italienisches Büfett<<

- Warme Speisen:           Minestrone    - am Tisch serviert –
- Lammkeule mit Knoblauchjus, grüne Bohnen, Käsekartoffeln  
                                  \*  
                                  Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Gnocchi
- Kalte Speisen:           Auswahl von feinen Anti-Pasti  
                                  \*  
                                  Mozzarellasalat mit fruchtigen Tomaten und Basilikum  
                                  \*  
                                  Salat “Frutti de mare”  
                                  \*  
                                  Kalbfleisch “Vitello Tonato” mit Thunfischcrème  
                                  \*  
                                  Parmaschinken mit Cantaloupmelone  
                                  \*  
                                  Pochierte Lachsschnitte mit Garnelen  
                                  \*  
                                  Gebratene Hähnchenbrüste mit Pesto  
                                  \*  
                                  Verschiedene Italienische Salami
- Salate:                    Tortellini-Salat  
                                  Schinken-Käsesalat  
                                  Italienischer Rohkostsalat mit Balsamico-Essig und Olivenöl
- Desserts:                Tiramisu  
                                  Frischer Obstsalat mit Maraschino  
                                  Panna Cotta mit Himbeersauce
- Italienische Käseauswahl mit Feigen- und  
                                  Orangensenf, Grissini

(Vorschlag - als eines der Büfettts - im Arrangement enthalten.)

2008/06



## HOCHZEITS – BÜFETT “ II “

### >>Kulinarische Heidewanderung<<

Warme Speisen:	Schneeverdinger Hochzeitssuppe - am Tisch serviert - * Geschmorte Heidschnuckenschulter in Rotweinsauce mit Pfifferlingen und jungem Gemüse, Kartoffelkroketten * Gebratenes vom Heidesaibling in Mandelbutter, Estragonkartoffeln
Kalte Speisen:	Wacholdergeräuchertes “Steinbecker“ Forellenfilet mit Spargelspitzen * “Ebstorfer“ Landwurst vom Holzbrett * Heidschnuckenmedaillons, garniert * Sauerfleisch von der Heidschnucke mit Zwiebelringen * Heide-Katenschinken mit Rettich und Radieschen * “Wilseder“ Heidschnuckenschinken aus dem Wacholderrauch * Rohmilchkäse- Auswahl
Salate:	Kartoffel-Specksalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, verschiedene Blattsalate
Saucen:	Sauce Cumberland, Remoulade, Senf, Preiselbeersahneerrettich
Dressings:	Rahmdressing, Vinaigrette, Frenchdressing
Desserts:	“Großmutter’s” Beerengrütze mit Vanillesauce Salat von frischen Früchten Gebackene Apfelringe in Zimtzucker
und	Bauernbrot, Partybrötchen, Butter & Schmalz

OBST- und GEMÜSE-KORB

(Vorschlag - als eines der Büfets - ist im Arrangement enthalten.)



## HOCHZEITS – BÜFETT “ III “

### >>LANDHAUS HÖPEN<<

Warmes Speisen:	Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern - am Tisch serviert - Schwärtelschinken in der Kruste mit Kümmelsauce * Kleine Putenschnitzel mit Ananas-Currysauce Gemüstreifen und Siam-Patna-Reis
Kalte Speisen:	“Spezialitäten vom Räucherfisch“ - Aal – Forelle – Graved Lachs – Räucherlachs - * Roastbeef kalt mit Mixed Pickles * Kalbsrücken “Gärtnerin Art“ mit Gemüse * “Allerlei aus dem Rauch“ - Schinkenspezialitäten mit vollreifer Melone - * Mozzarella mit Tomaten * Französische Käseauswahl
Salate:	Geflügelsalat, Krabbensalat mit Früchten Kraut-, Kartoffel-, Gurken- und Tomatensalat, frische Blattsalate
Dressings:	French, Roquefort, Russisches Dressing, Thousand-Islands-Dressing
Saucen:	Remoulade, Sahnemeerrettich, Tomatensauce Cocktailsauce, Sauce Verte
Desserts:	Weißes und braunes Mousse au chocolat Marinierte Früchte Eisspezialitäten mit heißen Himbeeren
und	Brot, Brötchen und Butter OBST- und GEMÜSE-KORB

(Vorschlag - als eines der Büfettis - ist im Arrangement enthalten.)

2008/08

Hotel Landhaus HÖPEN  
Höpener Weg 13  
29640 Schneverdingen  
Tel. 05193/82-0  
Fax 05193/82-113