

Tischbuffet zur Vorspeise

Rucolasalat mit Lippischen Waldpilzen, gehobeltem Parmesan und Kräutermarinade
Variationen von der Berlebecker Bachforelle mit verschiedenen Saucen
Marinierte Gemüse mit gebratenen Scampispißchen und Schafskäse
Rosa gebratene Entenbrustscheiben mit Rotweinschalotten und Feldsalat

* * *

Hauptgangbuffet

Gefüllte Maispouardenbrüstchen auf Steinpilzrahm
mit Gartengemüsen und Gratin Dauphinois
Zart geschmorter Hirschkeulenbraten aus der Fürstlichen Jagd im Spätburgunder
mit Preiselbeerrotkraut und Walnussklösschen, pochierte Birnen
Penne-Nudeln mit Tomaten, Schafskäse, Oliven und hausgemachter Pesto
Möhneseezander im Ganzen auf Wurzelgemüsen mit duftenden Kräutern gegart,
Proseccosauce

* * *

Dessertbuffet

Tira mi su mit leichter Apfelfüllung
Panna Cotta mit Waldbeeren (in Gläsern angerichtet)
Frische Früchte mit verschiedenen Saucen
Crème Karamell
Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen und Baguette

ab € 34,50 pro Person

Je nach Jahreszeit lässt sich auch frischer Stangenspargel zubereiten.