

Buffets für Feiern ab 20 Personen

20 Buffet nach Bauern Art

Mit Sülze, Wellfleisch, Grützwurst, Bratkartoffeln,
Apfelmus, Sauce Remoulade und Gurken

14,50 Euro

21 Buffet nach Hausmacher Art

Mit Sülze, Wellfleisch, Grützwurst, Bratkartoffeln, Specksalat,
Salaten der Saison, Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade und Gurken
und verschiedenen Brotsorten

19,50 Euro

22 rustikales, kalt-warmes Buffet

Frommann's Hochzeitssuppe – klare Kraftbrühe mit
Fleischklöße, Eierstich und Spargel,
Hirtensalat mit Feta-Käse, Oliven, Peperoni und Sauce Vinaigrette
Grützwurst und Sülze aus eigener Hausschlachtung
Landschinken, Sauerfleisch und Thüringer Mett
Krautsalat, warmer Specksalat und Bratkartoffeln
Gebratene Hähnchenschenkel
Warmer Leberkäse und Burgunderkräuterbraten
Matjes-Gurken-Salat, bunt garnierte Eierplatte,
geräucherte Forellenfilets
Käseplatte mit vielen verschiedenen Käsesorten
Party-Brötchen, verschiedene Brotsorten
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

23,90 Euro

Bei Menüs und Buffets akzeptieren wir nur Bargeld oder Zahlung mit EC-Karte

23 Christophers „Hausbuffet“

Lachsschinken auf Melonenschiffchen
Hirtensalat mit Feta-Käse, Oliven Peperoni und Sauce Vinaigrette

Norwegischer Fjordlachs mit Sahnemeerrettich,
bunte Fischplatte mit Matjeshäppchen auf Pumpernickel,
verschiedene Makrelen- und Forellenfilets

frischer Obstsalat und Käse-Porree-Salat,
Tomaten auf Mozzarella mit Basilikum,
bunt garnierte Eierplatte, Fingerfood

rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Remouladensauce,
kleine panierte Brauhausschnitzel,
Kassler im Blätterteig, Burgunderbraten

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
geschmortes Paprikagemüse

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten,
Party-Brötchen, verschiedene Brotsorten

gemischte Beerenfrüchte in Sahne-Baiser sowie Moccacreme

28,80

24 Kalt-warmes Buffet für „Feinschmecker“

Ratatouillesalat mit Räucherschinken,
Lachsschinken auf Melonenschiffchen,
Lachsforelle mit Meerrettichcreme

Tomaten auf Mozzarella mit Basilikum,
Krabbensalat „Nordsee“ mit Cocktailsauce,
geräucherter Ostseeblankaal auf einem Weißweinspiegel

mit Waldorfsalat gefüllter Rehrücken mit Cumberland sauce,
rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Remouladensauce,
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise,
geschmorte Lammkeule mit Thymian und Sellerie

Käse-Porree-Salat, große Obstschale,
mariniertes Grillgemüse in Balsamico-Essig,
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Bohnenbouquet

Auswahl an Käse, Räucherschinken und Fingerfood,
Party-Brötchen und verschiedene Brotsorten,
frischer Obstsalat, Tiramisu und Mousse au Chocolat

39,00 Euro

Bitte vereinbaren Sie mit uns für Ihre individuelle Absprache einen Termin

Frommanns Landhotel & Privatbrauerei

Harburger Str. 8 – 21244 Buchholz i.d.N. / Dibbersen

www.hotelfrommann.de

hotel-frommann@t-online.de

Tel.: 04181/2870

Bei Menüs und Buffets akzeptieren wir nur Bargeld oder Zahlung mit EC-Karte