

Gala Buffet

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Grießnocken
-wird serviert-

Warme Gerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet in der Kräuterkruste an Pfeffersoße
mit gegrillten Landgemüse und Kartoffelplätzchen

Frischer Heilbutt auf Gemüsestreifen mit Safransoße
und Kräuternudeln

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Thunfisch auf Radicchiosalat

* * * * *

Variation von Räucherfischen
(Lachs, Forelle, Aal, Makrele und weitere Spezialitäten)
mit Meerrettichsahne und Zitronenschaum

* * * * *

Roastbeef rosa gebraten auf Waldorfsalat

* * * * *

Williams Birne mit Gorgonzolacreme gefüllt

* * * * *

Schweinefiletmedaillons auf glasierten Äpfeln

* * * * *

Rosa gebratene Entenbrust auf Kressesalat

* * * * *

Spanischer Seranoschinken mit frischer Ananas

* * * * *

Verschiedene Sorten Pasteten, Galatine, Terrinen
(Wildpastete, Lachsgalatine, Maispouardenterrine, und andere Sorten)
mit Preiselbeersoße

* * * * *

Orangensalat mit Olivenöl und rotem Pfeffer

* * * * *

Garnelensülze auf Dillschaum

* * * * *

Geflügelsalat mit Sherry

Desserts

Joghurt- Champagnercreme mit Früchten

Tiramisu

* * * * *

Französische Käseauswahl

* * * * *

Verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter

38,50 € pro Person

ab 20 Personen

Hotel nord, Robert-Bosch-Str. 8, 38112 Braunschweig
0531-310860