

**Hotel nord-Buffer**

**Suppe**

Klare Festtagssuppe mit reichhaltiger Einlage  
- wird serviert -

**Hauptgerichte**

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsoße  
bunter Gemüseauswahl und goldbraunen Kartoffelkroketten

\* \* \* \* \*

Frisches Norwegisches Lachsfilet  
auf Blattspinat in Rahm und Basmatireis

**Diverse kalte Vorspeisen**

Italienische Antipastiauswahl  
(Zucchini, Champignons, Paprika, Oliven und weitere Spezialitäten)

\* \* \* \* \*

Putenmedallion mit Früchten

\* \* \* \* \*

Vitello Tonato (Scheiben vom Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

\* \* \* \* \*

Luftgetrockneter Landschinken mit Netzmelonenspalten

\* \* \* \* \*

Duett von hausgebeizten Lachs und mild geräucherter Forelle  
mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dillsoße

\* \* \* \* \*

Maispoulardenbrust mit süßer Chilisöße

\* \* \* \* \*

Strauchtomaten und Mozzarella mit frischen Basilikumblättern umlegt

\* \* \* \* \*

Tiefseegarnelensalat mit Cocktailsoße

\* \* \* \* \*

Rapunzelsalat mit Croutons

**Desserts**

Exotische Obstplatte mit verschiedenen Früchten

\* \* \* \* \*

After Eight - Mousse mit Löffelbiskuits

\* \* \* \* \*

Internationale Käseauswahl

\* \* \* \* \*

Verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter

---

**30,00 € pro Person**

**ab 20 Personen**

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