

**Rustikales Buffet**

**Suppe**

- wird serviert -

Deftige Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln

**Hauptgericht**

Ofenfrischer Spießbraten mit Kräutersoße  
Landgemüse und Kartoffelgratin

**Diverse kalte Vorspeisen**

Roh- und Kochschinkenplatte mit Gewürzgurke

\* \* \* \* \*

Kleine Schnitzelchen mit Kräuterknoblauch

\* \* \* \* \*

Sauerfleisch nach Art des Hauses  
mit Sauergemüse und Remouladensoße

\* \* \* \* \*

Pikante Minifrikadellen mit Senf

\* \* \* \* \*

Fischplatte von geräucherten Wildlachs, Wacholderbeer-Rauchforelle,  
Matjesfilet und Lachsrollchen mit Sahnemeerrettich

\* \* \* \* \*

Thüringer Mett mit frischen Zwiebeln

\* \* \* \* \*

mit Senfcreme gefüllte Eier

\* \* \* \* \*

Braunschweiger Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl

\* \* \* \* \*

Pellkartoffelsalat mit Apfel und Gurkenstreifen

\* \* \* \* \*

Griechischer Bauernsalat

\* \* \* \* \*

Käseauswahl vom Lande

\* \* \* \* \*

Brotkorb und Butter

**Dessert**

Braunschweiger Beerengrütze mit Vanillesoße

---

**21,50 € pro Person**

**ab 20 Personen**

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