



Sehr geehrte Damen und Herren,

in dieser Mappe finden Sie eine Auswahl an Buffets, die wir für Sie zusammengestellt haben.

Es ist unser Anspruch, dass bei Veranstaltungen die Mengen so berechnet werden, dass Gäste immer von allem nachnehmen können.

Nach ca. 90 Min. wird das Buffet abgeräumt. Die Speisen, die dann übrig sind, verbleiben aus hygienischen Gründen im Restaurant.

Die Anzahl der Gäste, die bis 5 Tage vor der Veranstaltung angegeben wird, ist unsere Abrechnungsgrundlage, da die Order der benötigten Waren bis dahin erfolgt sein muss.

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet oder Sie wählen eine unserer Getränkepauschalen.

Tischdecken und Blumen werden separat berechnet.

Wir hoffen es ist etwas Passendes für Sie dabei. Sollten Sie andere Vorstellungen haben setzen wir diese gerne für Sie um. Für Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.

Alle Preise sind unter Vorbehalt.

Mit freundlichen Grüßen

Andrea Lessau  
Restaurant Golf Gut Glinde



## Getränkepauschalen zur Auswahl

- 1. Softgetränke, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao**  
20,00 € pro Person für 6 Stunden  
jede weitere Stunde 5,00 € pro Gast
- 2. Softgetränke, Bier und Hefeweizen vom Fass, Sekt, Rotwein, Weißwein, Roséwein, 2 Sorten Spirituosen, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao**  
28,00 € pro Person für 6 Stunden  
jede weitere Stunde 7,00 € pro Gast
- 3. Softgetränke, Bier und Hefeweizen vom Fass, Sekt, Rotwein, Weißwein, Roséwein, 2 Sorten Spirituosen, 3 Sorten Longdrinks, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao**  
34,00 € pro Person für 6 Stunden  
jede weitere Stunde 9,00 € pro Gast

### Softgetränke:

Selter, Zitronenbrause, Cola, Cola Zero, Fanta, Distel, Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Johannisbeersaft, Bitter Lemon, Tonic Water

### Kaffeespezialitäten:

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Bohnenkaffee





## Buffet 1

(ab 20 Personen)

Möhren - Ingwer Suppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Antipasti  
Champignons, Möhren, Zucchini, Paprika, Fenchel

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

Entenbrust „kalt“ mit Preiselbeeren

Räucher- und Gravedlachs, Forellenfilets,  
bunte Makrelenfilets, Meerrettichsahne, Senf – Dillsauce

Bunte Blattsalate  
mit Karottenstreifen, Tomaten, Gurken und Paprika,  
dazu Hausdressing

\*\*\*\*\*

Roastbeef und Schweinefilet warm  
mit buntem Marktgemüse  
dazu Sauce Hollandaise, Bratensauce,  
Bratkartoffeln und Kroketten

Scampi-Pfanne mit Peperoni, Oliven und Paprika  
Brot und Butter

\*\*\*\*\*

Tiramisu  
Hausgemachte Vanillecreme

**pro Person 49,50 Euro**



## Buffet 2

(ab 20 Personen)

Tomatencremesuppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

### Antipasti

Champignons, Möhren, Zucchini, Paprika, Fenchel

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato vom Kalb,  
Thunfischsauce und Kapernäpfel

Bunte Blattsalate  
mit Karottenstreifen, Tomaten, Gurken und Paprika,  
dazu Hausdressing

Brot und Butter

\*\*\*\*\*

Roastbeef warm mit Thymianjus,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Champignon-Zwiebelgemüse

kleine Putensteaks mit Salbei und Schinken ( Saltimbocca )  
dazu buntes Ofengemüse und Gnocchi

Fischfilet auf gegrillten Tomaten und Parmesan

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat  
Mascarponecreme mit Fruchtsauce

**pro Person 47,50 Euro**





### Buffet 3

(ab 20 Personen)

Champignoncremesuppe  
(am Tisch serviert)

Bunte Blattsalate  
mit Karottenstreifen, Tomaten, Gurken und Paprika,  
dazu Hausdressing

Brotkorb und Butter

#### 2 Hauptgerichte zur Wahl:

Rinderschmorbraten aus der Semmerrolle  
oder

Prager Schinken in Biersauce aus dem Ofen  
oder

Gebratene Putensteaks mit Kräuterbutter  
und Rahmchampignons  
oder

Gebratenes Seelachsfilet auf Rahm-Spitzkohl  
oder

Gemüse-Lasagne  
\*\*\*\*\*

Buntes Marktgemüse mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelgratin und Kroketten  
\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
oder  
Hausgemachte Zitronencreme

**pro Person 37,50 Euro**





## Bratkartoffel Buffet

(ab 20 Personen)

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe

(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Brotkorb

Krautsalat, Gurkensalat

Bunte Blattsalate

mit Karottenstreifen, Tomaten, Gurken und Paprika,  
dazu Hausdressing

\*\*\*\*\*

Matjesfilets mit Hausfrauensauce

Roastbeef „kalt“ mit hausgemachter Remoulade,

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf,

Prager Schinken „warm“ mit Bratensauce,

dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

Hausgemachte Zitronencreme

**pro Person 40,50 Euro**





## Grill Buffet

( ab 20 Personen )

**bitte wählen Sie bei den Salaten 3 Sorten aus  
jede weitere Sorte 2,00 € pro Person**

Bauernsalat mit Fetakäse,  
hausgemachter Kartoffelsalat  
hausgemachter Krautsalat  
Wachsbohnsalat  
Kichererbsensalat  
Cous Cous Salat  
Tomaten-Brotsalat  
Tomate-Mozzarella  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten  
Blattsalate mit hauseigenem Dressing

\*\*\*\*\*

Brot, Kräuterbutter und Aioli

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Zweierlei Grillwurst: Thüringer, Krakauer

Schweinenackensteak

Putenbruststeak

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**pro Person 32,50 Euro**

mit kleinen Rumpsteaks  
**pro Person + 5,00 Euro**

mit Seelachsfilet mit Zitrone und Kräutern auf einem Gemüsebett  
**pro Person + 4,00 Euro**



## Brunchbuffet

Brotauswahl, ofenfrische Brötchen, Croissants und Butter  
Konfitüre und Honig  
Aufschnittplatte, Käseauswahl  
Räucherlachs und Sahnemeerrettich  
Rührei, Speck und Nürnberger Würstchen

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Croutons

oder

Kartoffel- Lauchsuppe

\*\*\*

Geschnetztes von der Pute mit Paprika, Lauch,  
frischen Champignons, dazu Basmatireis

oder

Truthahnbrust in Parmesanhülle  
Paprika- Zucchini Gemüse und Gnocchi

oder

kleine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken  
Erbsen, Möhren und Hollandaise dazu Kroketten

\*\*\*

Seelachsfilet mit Rosmarinkartoffeln  
auf Tomaten Paprikagemüse

oder

Seelachsfilet auf Rahmlauch  
mit Salzkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

oder

Rote Grütze mit Vanillesauce

Filterkaffee, Tee

**pro Person 36,50 Euro**







## Frühstück auf Gut Glinde

### Kleines Frühstück (ab 6 Personen)

Schwarzbrot, ofenfrische Brötchen mit Butter  
Marmelade, Honig

Käseauswahl (3 Sorten)  
Aufschnitt-Teller (3 Sorten)  
Fleischsalat  
Rühreier und Speck

Filterkaffee und Tee

**pro Person: 13,90 Euro**

mit Lachs und Sahnemeerrettich  
1 Glas Orangensaft

**pro Person: 18,90 Euro**

### Großes Frühstück (ab 10 Personen)

Schwarzbrot, ofenfrische Brötchen mit Butter  
Marmelade, Honig

Fischplatte (Räucher- und Graved Lachs, Forellenfilets)  
Käseauswahl (4 Sorten)  
Hausgemachter Fleischsalat & Eiersalat  
Aufschnitt Teller (4 Sorten) + Mett  
Rühreier, Speck und kl. Würstchen

Filterkaffee, Tee und 1 Glas Orangensaft

**Preis pro Person: 24,90 EUR**

