



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
22,00 € 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
32,00 € pro Person für 6 Stunden
jede weitere Stunde 8,50 € pro Gast
3. Softgetränke, Bier und Hefeweizen vom Fass, Sekt, Rotwein, Weißwein,
Roséwein, 2 Sorten Spirituosen, 3 Sorten Longdrinks, Kaffeespezialitäten,
Tee, Kakao
39,00 € pro Person für 6 Stunden
jede weitere Stunde 10,00 € 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

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 52,50 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 49,50 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 41,00 Euro



GOLF GUT GLINDE



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 45,50 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 38,50 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

Geschnetzeltes 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 40,50 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: 14,90 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

