

Buffetmappe

Begrüßung

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.

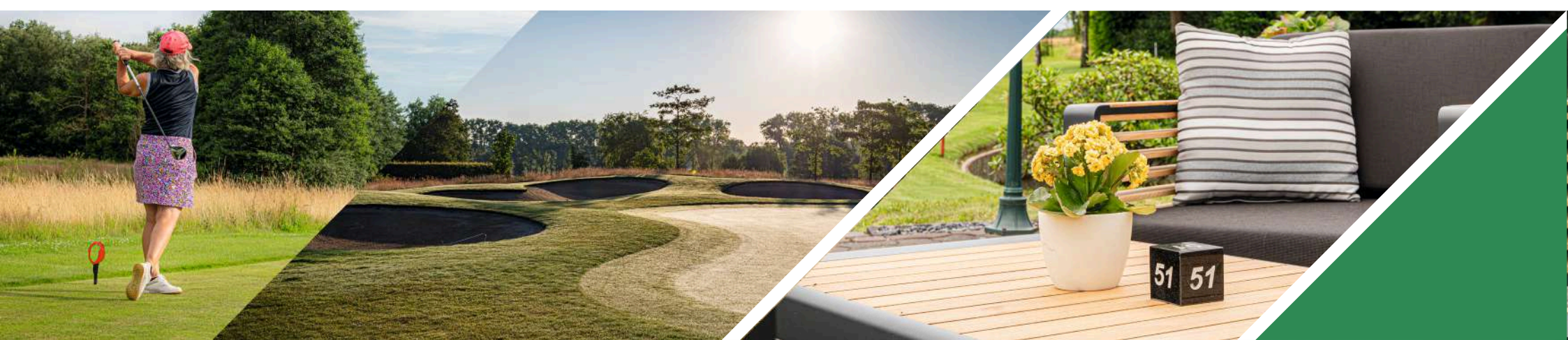
Tischdecken und Blumen werden separat berechnet.

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



Buffetmappe

Getränkepauschalen



Softgetränke, Filterkaffee, Tee, Kakao
pro Person für 6 Stunden

23,00€

jede weitere Stunde

pro Person 5,00€

Softgetränke, Bier und Hefeweizen
vom Fass, Sekt, Rotwein,
Weißwein, Roséwein, 2 Sorten
Spirituosen, Filterkaffee, Tee, Kakao
pro Person für 6 Stunden

34,00€

jede weitere Stunde

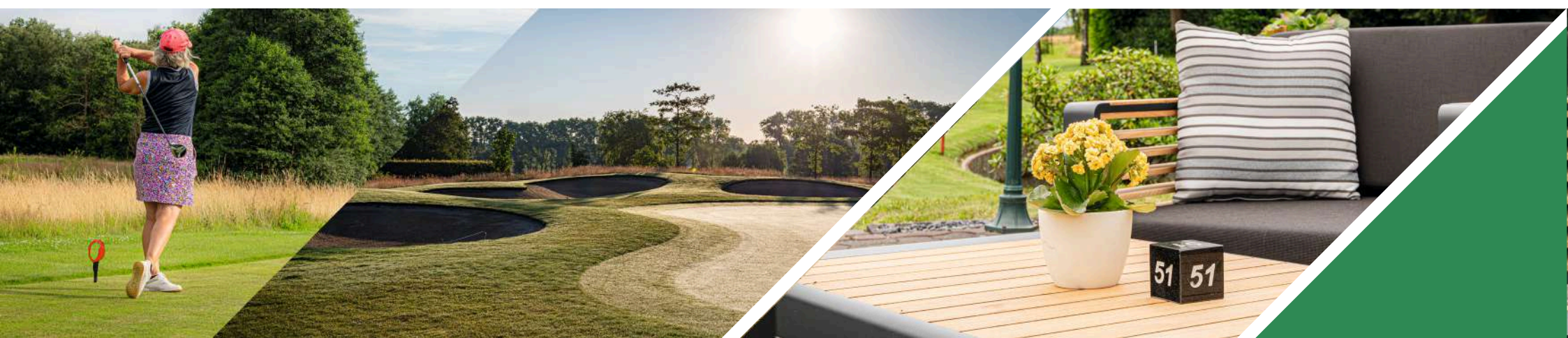
pro Person 8,50€

Softgetränke, Bier und Hefeweizen
vom Fass, Sekt, Rotwein, Weißwein,
Roséwein, 2 Sorten Spirituosen,
3 Sorten Longdrinks, Filterkaffee,
Tee, Kakao
pro Person für 6 Stunden

42,00€

jede weitere Stunde

pro Person 10,00€



Buffet 1

ab 20 Personen

Möhren-Ingwer-Suppe

(am Tisch serviert)

Antipasti

Champignons, Möhren, Zucchini, Paprika, Fenchel

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne

Bunte Blattsalate

*mit Karottenstreifen, Tomaten, Gurken und Paprika,
dazu Hausdressing*

Roastbeef und Schweinefilet warm

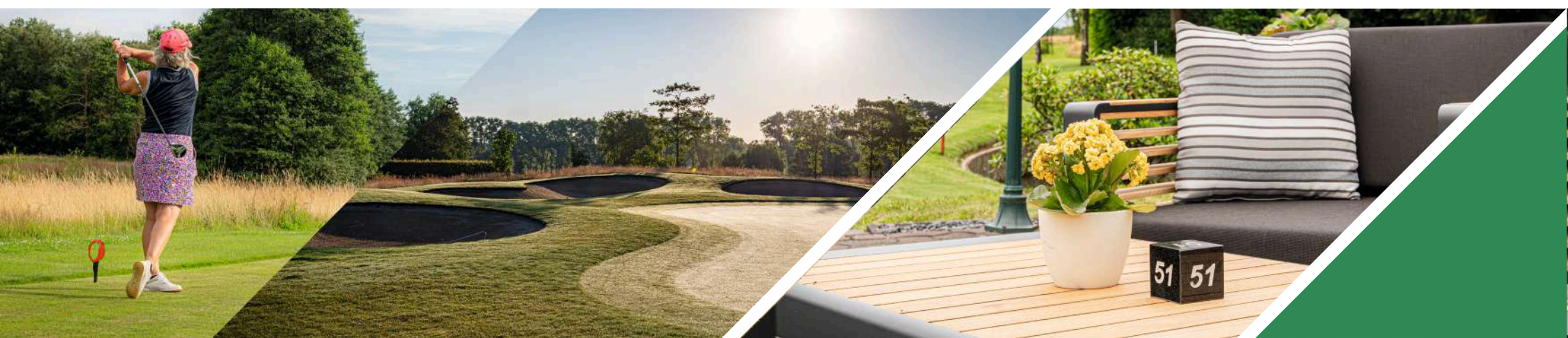
*mit buntem Marktgemüse
dazu Sauce Hollandaise, Bratensauce,
Bratkartoffeln und Kroketten*

Scampi-Pfanne mit Peperoni, Oliven und Paprika

Tiramisu

Hausgemachte Vanillecreme

pro Person 58,90 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*

Roastbeef warm mit Thymianjus,

dazu Rosmarinkartoffeln und Champignon-Zwiebelgemüse

kleine Putensteaks mit Salbei und Schinken (Saltimbocca)

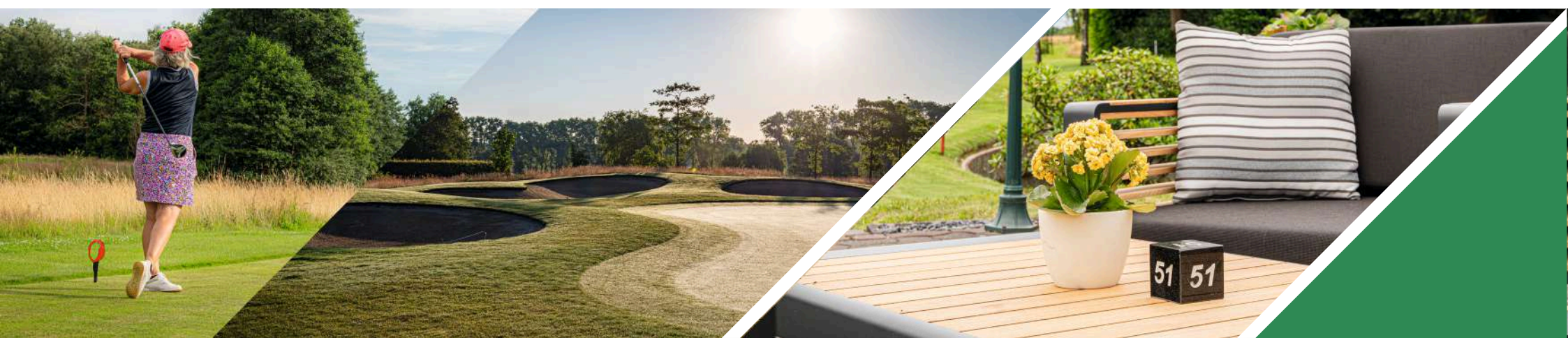
dazu buntes Ofengemüse und Gnocchi

Fischfilet auf gegrillten Tomaten und Parmesan

Mousse au Chocolat

Mascarponecreme mit Fruchtsauce

pro Person 55,50 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

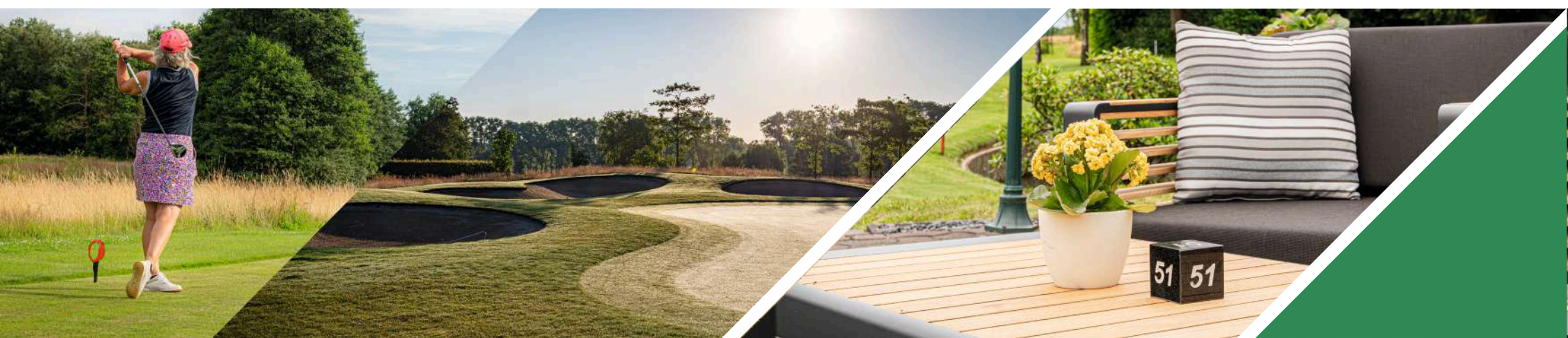
oder

Gebratenes Fischfilet auf Rahm-Spitzkohl

oder

Gemüse-Lasagne

1/2



Buffet 3

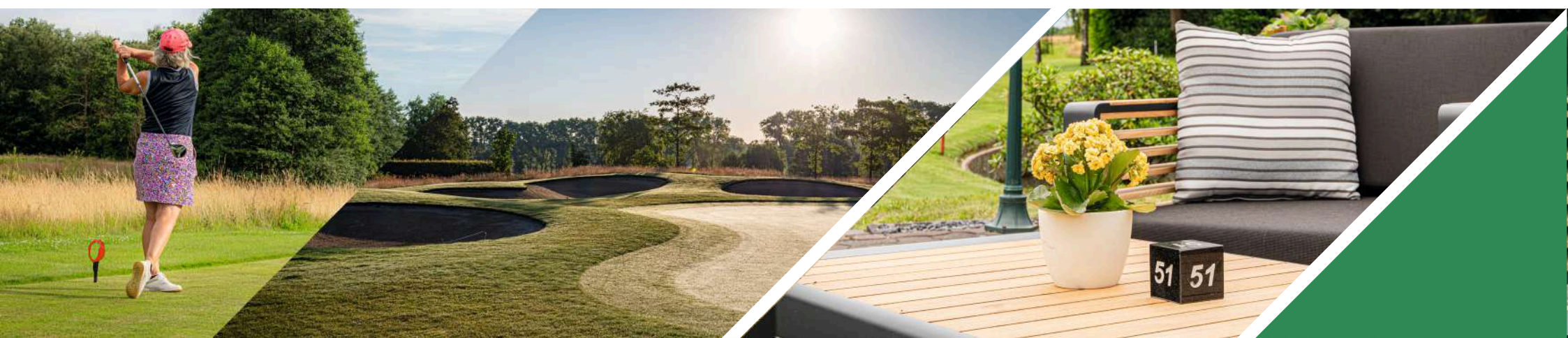
ab 20 Personen

Buntes Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Kroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce
oder
Hausgemachte Zitronencreme

pro Person 45,90 Euro

2/2



Bratkartoffel

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,

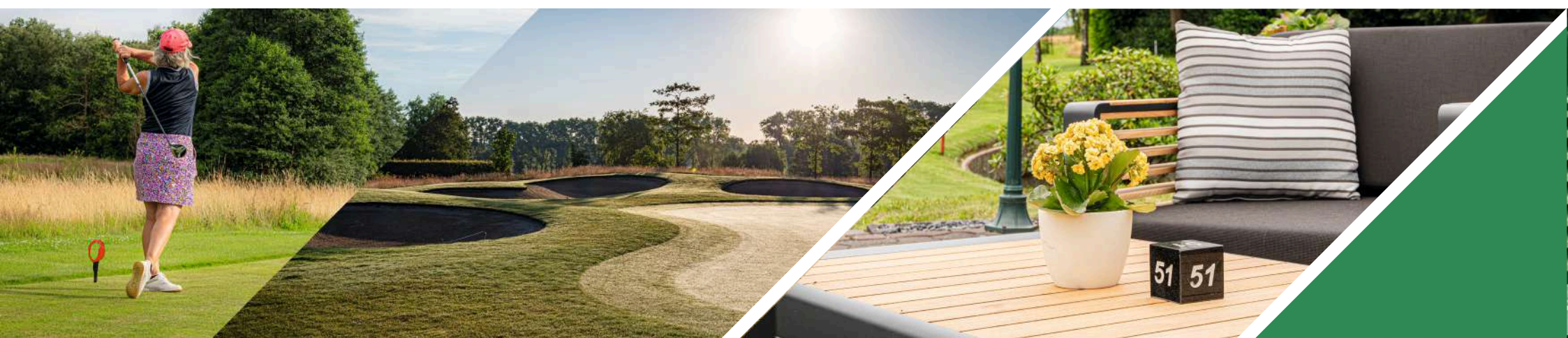
dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

Hausgemachte Zitronencreme

pro Person 50,90 Euro

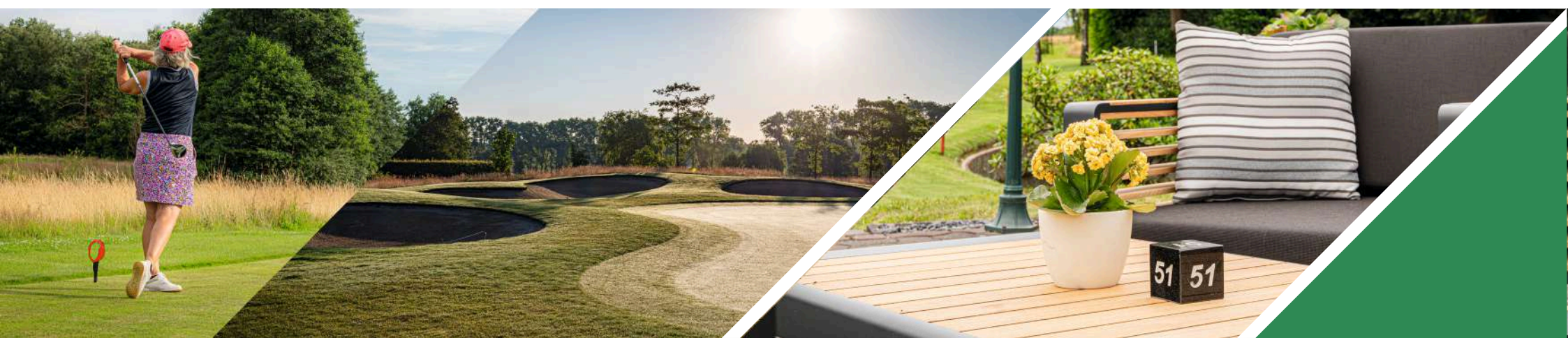


Grill Buffet

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
Wachsbohnenalat
Kichererbsensalat
Cous Cous Salat
Tomaten-Brotsalat
Tomate-Mozzarella
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Blattsalate mit hauseigenem Dressing



Grill Buffet

ab 20 Personen

Brot, Kräuterbutter

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Zweierlei Grillwurst: Thüringer, Krakauer

Schweinenackensteak

Putenbruststeak

Rote Grütze mit Vanillesauce

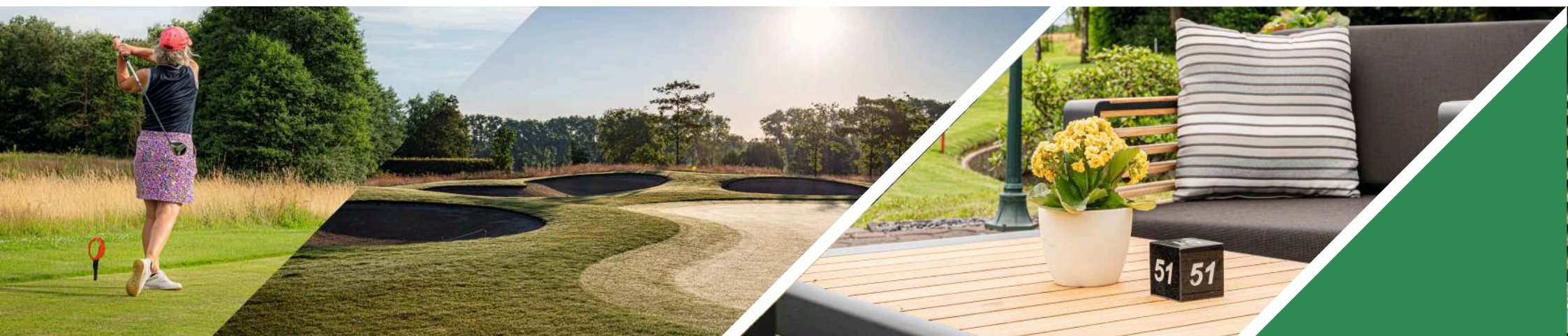
pro Person 43,50 Euro

mit kleinen Rumpsteaks

pro Person + 5,50 Euro

mit Fischfilet mit Zitrone und Kräutern auf einem
Gemüsebett

pro Person + 5,00 Euro



Frühstück

ab 6 Personen

Schwarzbrot, ofenfrische Brötchen mit Butter
Marmelade, Honig

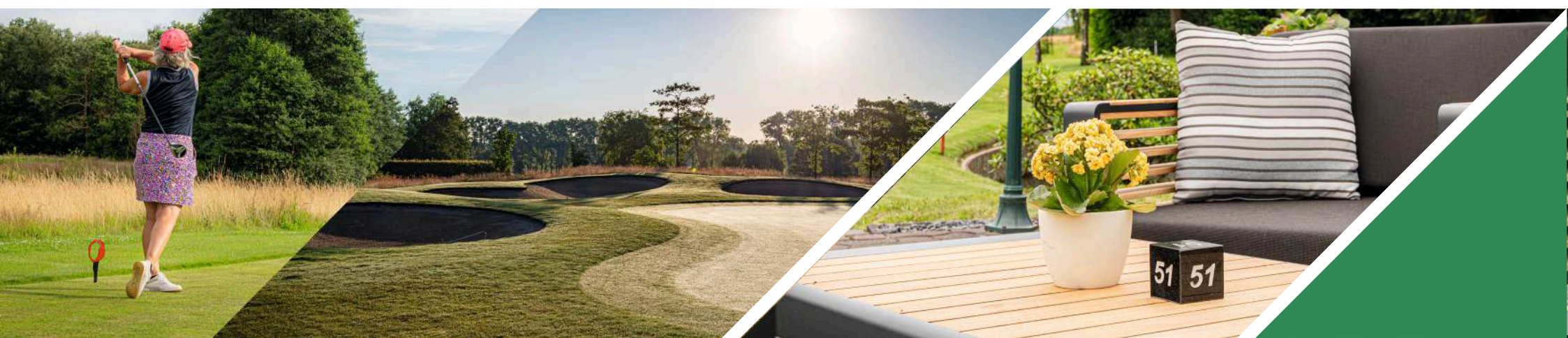
Käseauswahl (3 Sorten)
Aufschnitt-Teller (3 Sorten)
Eiersalat
Rühreier und Speck

Filterkaffee und Tee

pro Person: 17,90 Euro

mit Lachs und Sahnemeerrettich

pro Person: 22,90 Euro



Frühstück

ab 10 Personen

Schwarzbrot, ofenfrische Brötchen mit Butter
Marmelade, Honig

Räucherfischplatte

Käseauswahl (4 Sorten)

Hausgemachter Fleischsalat & Eiersalat

Aufschnitt Teller (4 Sorten) & Mett

Rühreier, Speck und kl. Würstchen

Filterkaffee, Tee

Preis pro Person: 28,90 EUR

