

Zumnorde BUFFET

für **10**
Personen

SUPPEN

Spargelcremesuppe <i>mit Bärlauchnocken</i>	39€
Tomatensuppe <i>mit Parmesancroûtons</i>	39€
Festtagssuppe <i>mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fadennudeln</i>	39€

KALTE PLATTEN

Vorspeisenplatte <i>mit Rindercarpaccio, Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit Parmaschinken, rosa gebratenem Roastbeef und mariniertem Grillgemüse</i>	95€
Räucherfischauswahl <i>mit zweierlei Lachs, Forelle, Heilbutt und Makrele</i>	90€
Schinken und Wurstauswahl <i>mit hausgemachtem Lachs-, Wacholder- und Kochschinken, Möller's hausschlachtener Wildwurst sowie Thüringer Knack- und Rotwurst</i>	75€
Internationale Käseauswahl <i>mit Kuhmilch-, Schafs- und Ziegenkäse</i>	85€

dazu reichen wir saisonales Chutney, Feigensenf und Remouladensauce,
Butter, Brot und Brötchenauswahl

SALATE

Zumnorde Ceasar Salad <i>mit Tomaten, Gurken, Parmesan und Knoblauchcroûtons</i>	
Rohkostsalatauswahl nach Saison	
Wildkräutersalat <i>mit Pinienkernen und Sprossen</i>	35€

Zumnorde BUFFET

für **10**
Personen

HAUPTGÄNGE

Schweinefiletpfanne <i>mit weißem und grünem Spargel sowie gebratenen Champignons, dazu Süßkartoffelgnocchi</i>	130€
Rinderroulade <i>mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	160€
Mediterrane Pasta <i>mit Riesengarnelen, getrockneten Tomaten, Spinat und Oliven</i>	100€
Gegrillte Maispoularde <i>auf Ratatouille mit Kräuterkartoffelwürfeln</i>	110€
Helgoländer Fischpfanne <i>mit verschiedenen Nordseefischen, Muschel und Krabben in Dillrahmsauce, dazu Wildreis</i>	120€

DESSERTS

Thymian Panna Cotta <i>mit Heidelbeerkompott</i>	
Zweierlei Mousse au Chocolat <i>mit Fruchtpüree</i>	
Grießflammeri <i>mit Himbeeren</i>	45€

Gern stellen wir Ihnen unser Equipment (Behälter zum Warmhalten von Speisen, Platten usw.) für die mit Ihnen vereinbarte Zeit zur Verfügung. Den Pfand in Höhe von 50,00 € erhalten Sie nach Rückgabe der Ausstattung zurück.

