



Buffet- & Menüvorschläge

Lassen Sie sich für Ihre Feier von unseren Vorschlägen inspirieren.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gerne ein Menü oder ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir beraten Sie gern!

Bülows Kamp 35
21337 Lüneburg
Fon 04131- 87 22 332
www.haegfeld.de
post@haegfeld.de

Guten Tag!

Danke für Ihr Interesse an unseren Angeboten. Gerne machen wir Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.

Zu einem fröhlichen Fest gehört auch immer etwas Gutes zu essen. Deshalb haben wir für Sie unsere Buffets zusammengestellt - für jeden Anlass, jeden Anspruch, jede Jahreszeit und jedes Budget. Vom zwanglosen rustikalen Buffet bis hin zu internationalen Buffets ist alles dabei.

Darüber hinaus sind wir gerne bei Ihrer individuellen Planung Ihrer Veranstaltung mit persönlicher Beratung für Sie da.

Viel Spaß beim Feiern wünscht Ihnen
Ihr AWOCado Service Team.

Inhalt

Hägfeld-Bufferet	4
Hochzeitsbufferet	5
Italienisches Bufferet	6
Geburtstags-Bufferet	7
Rustikales-Bufferet.....	8
Heide-Bufferet	9
Frühlingserwachen	10
Sommergefühle	11
Wilder Herbst	12
Sektempfang.....	13
Menüs für alle Fälle	14
Menü 1	14
Menü 2	14
Menü 3	15
Menü 4	15
Menü 5	16
Kaffee Tafel	17
Seminarpauschalen	17

Hägfeld-Buffet

Feinster Räucherlachs
und geräucherte Forellenfilets
mit Sahne Meerrettich

Fruchtige Honigmelone mit Katenschinken

Rosa gebratenes Roastbeef mit zweierlei Dips

Bunte Salatplatte mit Joghurtdressing
und einer herzhaften Vinaigrette mit frischen Kräutern

Baguettebrot und Butter

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet
an milder grüner Pfeffersauce
Ofenfrisches Kartoffelgratin
Kaiserliches Gemüse mit holländischer Sauce

Mousse au Chocolate

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 26,50 €

Hochzeitsbuffet

Pikante Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch

Geräucherte Forelle und Lachs mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

hausgemachte Antipastivariation
bunte Salatplatte mit Zweierlei Dressing

Rinderfilet mit Peffersauce/Champignonsauce
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin & Kroketten

Tagliattelle an Garnele a la Creme mit Zucchini
oder
Zanderfilet an Fenchelgemüse

Mousse au Chocolat Cafe Noir
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person € 33,00
Mit Getränkepauschale € 63,00

Italienisches Buffet

Hausgemachte Antipasti Variationen:
Gebratene Champignons,
marinierte Möhrenscheiben mit Mandelblättchen,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
in Teig gebackene Auberginenscheiben
Ciabatta

Tomatensuppe a la "Mamma"

In Milch gegarter Schweinerücken
mit Rosmarinkartoffeln

Penne mit Paprika-Basilikum Pesto

Pannacotta
mit Himbeersauce

Preis pro Person 21,90 €

Geburtstags-Buffet

Würziger Krautsalat
Tomatensalat
Gurkensalat mit Dillsahne
Knackige Blattsalate
mit zweierlei Dressings
Baguettebrot

Spanferkelbraten
Kartoffelgratin

Zitronencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 21,50 €

Rustikales-Buffet

Kleine Partyfrikadellen mit Cornichons
Nudelsalat mit gekochtem Schinken und Erbsen
Hausgemachter Kartoffelsalat
Blattsalat Mix mit zweierlei Dressing
Baguettebrot

Kassler in Käsekruste
mit Honig- Senfsoße
Röstkartoffeln
Auswahl von jungem Gemüse

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

Joghurt-Limonen Mousse

Preis pro Person 19,90 €

Heide-Buffer

Geräucherter Heideschinken

Wachholdergeräucherte Forellenfilets

Geflügelsalat mit Mandarinen

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brot und Butter

Kartoffel- Lauchcremesuppe

Lammbraten frisch aus dem Ofen

mit Kräuterjus

Heidekartoffeln

Glasierte Möhren

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 25,90€

Frühlingserwachen

Gurkenhäppchen mit Frischkäse

Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln
und Kräutermarinade

Knackige Blattsalate mit
einem Dressing ihrer Wahl

Klare Frühlingssuppe mit Gemüsestreifen
und frischen Kräutern

Kalbsbraten
Stangenspargel aus der Region
mit Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln in der Schale

Erdbeer- Rhabarber Kompott
mit Vanilleschaum

Preis pro Person 29,50 €

Sommergefühle

Hausgemachte Antipasti Variationen

Sommersalate mit Kräutervinaigrette

Chiabattabrot

Gegrillte Fleischspieße
vom Schweinefilet
im Speckmantel
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Ofengemüse

Frischer Obstsalat
mit Eierlikörcreme

Preis pro Person 23,50 €

Wilder Herbst

Schinkenplatte
mit sauer eingelegten Kürbisstücken

Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Baguette- und Landbrot

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Sauerbraten vom Wildschwein
Schupfnudeln
Apfelrotkohl

Beschwipste Birnen

Preis pro Person 22,90 €

Sektempfang

ab 10 Personen

1 Glas Sekt oder Prosecco

Canapés

mit Räucherlachs

mit Tomate- Mozzarella

mit Schinkentaschen und Cornichons

Roastbeef mit Remoulade

Käsewürfel mit Oliven und Cocktailtomaten

Preis pro Person 12,90 €

Menüs für alle Fälle

Menü 1

Broccolicremesuppe

Schweinekrustenbraten
ofenfrisches Kartoffelgratin
bunte Salatplatte mit Joghurtdressing

Vanillecreme mit Erdbeersauce

Preis pro Person 17,50 €

Menü 2

Waldpilzrahmsuppe

Schweinemedallions an milder Pfeffersauce
Ofenfrisches Kartoffelgratin
Bohnenbündchen im Speckmantel

Mousse au Chocolat

Preis pro Person 19,90 €

Menü 3

Niedersächsische Festtagsuppe

Zweierlei Braten
von Rind & Schwein
Petersilienkartoffeln
Kaisergemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 22,50 €

Menü 4

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Burgunderbraten
Gebratene Drillinge
Glasierte Möhren

Beeren-Sahnequark

Preis pro Person 18,90 €

Menü 5

Tomatencremesuppe

Lammbraten

Rosmarinkartoffeln

Ratatouille

Limettencreme

Preis pro Person 21,50 €

Menü 6

Karottensuppe mit Ingwer

Gnocchi mit Spinat-Gorgonzola-Sauce
mit Kirschtomaten

Zitronencreme

Preis pro Person 15,50 €

Kaffee Tafel

Die Tische werden mit Tischwäsche und dem Anlass entsprechend eingedeckt.

Filterkaffee und Tee satt

Mineralwasser

Blechkuchen pro Person

belegte Brötchen pro Person (Käse, Salami & Kochschinken)

Pro Person € 12,90

Pro Person mit Festtagssuppe € 15,50

Seminarpauschalen

für 8-16 Teilnehmer

unsere lichtdurchfluteten Räume schaffen ein ideales Arbeitsklima

10 Uhr Kaffeepausen Buffet

Kaffee und Tee, Mineralwasser,

2 halbe belegte Brötchen

13 Uhr Mittagsbuffet

Inklusive Hauptgang, Dessert und Mineralwasser

15:30 Kaffeepausen Buffet

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Blechkuchen

Inklusive Tagungsraumkosten

Preis je Teilnehmer € 32,50

Für halbe Tage

Inklusive Raumkosten für 4 Stunden

Kaffeepause am Morgen

Mittagsbuffet inklusive Wasser

Preis je Teilnehmer € 20,50

nur Mittagsbuffet inklusive Wasser € 14,50 je Teilnehmer

nur Kaffeepause € 9,50 je Teilnehmer

Obstkorb pro Person € 3,50