



Buffetauswahl 2024

Rustikales Bauernbuffet - pro Person € 52,00 (Mindestpreis: € 1040,00)

Vorspeisen:	Schlachteplatte aus der Region mit Rotwurst, Leberwurst und Bratwurst sowie Hackepeter mit Zwiebeln und Gewürzgurke gemischter Bratenaufschnitt von Schwein und Rind Sauerfischauswahl (Rollmops & Brathering) und Harzer Käseauswahl hausgemachter Kartoffelsalat; knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings eine Variation von Gurke, Tomate und Paprika Brötchen und Brot; Butter, Kräuterbutter, Schmalz; Saure Gurken
Suppe:	Soljanka
Hauptgang	ofenfrischer Krustenbraten auf Weinsauerkraut gebackene Hähnchenschenkel mit Leipziger Allerlei Saftgulasch mit Rotkohl Kroketten, Schwenkkartoffeln und Serviettenknödel
Dessert	Kaiserschmarrn; Rote Grütze an Vanillesoße; frischer Obstsalat

Der Klassiker „Villa Westerberge“ - pro Person € 65,00 (Mindestpreis: € 1300,00)

Vorspeisen:	Salami - Schinkenplatte; kleine Hackbällchen, rosa Roastbeef mit Meerrettich, gefüllte Eier und Käseauswahl knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings eine Variation von Gurke, Tomate und Paprika Brötchen, Baguette und Brot, Butter und Kräuterbutter
Suppe:	klare Kraftbrühe mit Einlage
Hauptgang	Schweinefilet tranchiert mit Champignonrahmsoße Geflügelgeschnetzeltes gedünstetes Buntbarschfilet auf Gemüsestroh mit Fischsoße Schwenkkartoffeln, Reis und Kroketten sowie Kaisergemüse
Dessert	dunkle Schokoladenmousse, Rote Grütze mit Vanillesoße Vanilleeis mit Fruchtsoße



Buffetauswahl 2024

Mediterranes Buffet - pro Person € 65,00 (Mindestpreis: € 1300,00)

Vorspeisen:	Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto; Anti-Pasti-Variation; Vitello Tonnato (Kalbfleisch) mit Thunfischsoße; italienische Käseauswahl; Chorizo - Parmaschinkenplatte Nudelsalat mit Ruccola und getrockneten Tomaten, knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings; eine Variation von Gurke, Tomate und Paprika: Brötchen, Chiabatta und Brot; Butter, Kräuterbutter
Suppe:	Tomatensuppe
Hauptgang	Lammkeule, geschmort „Toskanische Art“ Saltimbocca Röllchen mit Parmaschinken und Salbeiblätter Fischpfanne aus weißen und roten Fischfilets mit Ratatouille und Spagetti mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Gnocchi
Dessert	Tiramisu; Tonkabohnen Panna Cotta; frischer Obstsalat und Eis

Das Gourmet-Festbuffet - pro Person € 79,00 (Mindestpreis: € 1580,00)

Vorspeisen:	Meeresfrüchte Platte mit Garnelen, Flusskrebse und Krabbenspieße; geräucherte Fischauswahl (Forelle, Heilbutt, Lachs und Makrele); Schaustück vom Roastbeef mit Meerrettich; Bratenaufschnitt vom Rind und Schwein; bunte Eierplatte mit gefüllten Kaviareiern; französische Käseauswahl; knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings; eine Variation von Gurke, Tomate und Paprika Brötchen, Baguette und Brot; Butter und Kräuterbutter
Suppe:	Samtsüppchen vom Steinpilz und Consommé vom Rind mit Einlage
Hauptgang	Lammlachs und Rindfilet im Speckmantel Wildschweinbraten mit Williamsbirne und Preiselbeeren gebackener ganzer Lachs an Honig-Senf-Dillsoße Marktgemüse und Bohnenbündchen, Schwenkkartoffeln, Wildreis und Röstitaler
Dessert	Trifle (dreierlei geschichtet); Bayrisch Creme; Apfelstrudel mit Vanillesoße



Buffetauswahl 2024

Frühlingsbuffet - pro Person € 65,00 (Mindestpreis: € 1300,00)

buchbar März bis Juni

Vorspeisen:	Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto; geräucherte Forellenfilets Schinkenröllchen mit Spargel; Honigmelone mit Parmaschinken Spargelsalat in Kräutervinaigrette; knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings eine Variation von Gurke, Tomate und Paprika Brötchen, Baguette und Brot; Butter und Kräuterbutter
Suppe:	Harzer Frühlingssuppe
Hauptgang	Lammhüfte mit Kräuterkruste Hähnchenbrust an Frühlingszwiebel-Spargel-Limettensoße Lachsfilet auf Blattspinat Petersilienkartoffeln, Reis und Kroketten sowie Prinzessbohnen
Dessert	frische Erdbeeren mit Sahne; Rhabarber-Fruchtgrütze mit Vanilleeis; hausgemachte Pfannkuchlein

Herbst-/ Winterbuffet - pro Person € 65,00 (Mindestpreis: 1300,00 €)

buchbar September bis Dezember

Vorspeisen:	Wildterrinen an Cumberlandsoße; bunte Eierplatte mit gefüllten Eiern rosa gebratene Roastbeefscheiben an Sahnemeerrettich; Räucherfischauswahl Geflügelsalat mit Ananas im Cocktailglas; knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings; eine Variation von Gurke, Tomate und Paprika Brötchen, Baguette und Brot; Butter und Kräuterbutter
Suppe:	Kürbiscremesuppe
Hauptgang	Wildgulasch mit Apfelrotkohl kross gebratene Entenbrust mit Rosenkohl Zanderfilet auf Gemüsestroh Serviettenknödel, Kartoffelklöße und Kartoffeln
Dessert	Waldbeerenquark; Apfelstrudel an Vanillesauce; Eisvariation



Buffetauswahl 2024

zusätzlich zu jedem Buffet buchbar:

☐ kleine Meeresauswahl/ Räucherfischauswahl (ab 10 Personen)	pro Person	15,00 €
☐ Käsebrett (ab 10 Personen)	pro Person	15,00 €
☐ Anti-Pasti-Variation (ab 10 Portionen)	pro Portion	15,00 €

zusätzlich als Mitternachtsbuffet buchbar:

☐ Eistorte (ab 20 Personen)	pro Person	15,00 €
☐ Eistorte mit Eierlikör (ab 20 Personen)	pro Person	15,00 €
☐ deftige Gulaschsuppe oder hausgemachte Soljanka und Baguette	pro Person	7,50 €
☐ süße Auswahl (Petit Fours, Mini-Donuts, Mini Berliner und Mini-Windbeutel)	pro Person	15,00 €
☐ Käseauswahl mit Trauben, Oliven und Salzgebäck	pro Person	15,00 €
☐ Blechkuchen verschiedene Sorten und Kaffee- und Teestation	pro Person	15,00 €