

Büfett Nr. 1

vom warmen Büfett :

würziger Krustenbraten aus dem Ofen
Schweinerücken mit Ammerländer Schinken umwickelt
und zart gebratene Hähnchenbrustfilets
1 Sorte Fischfilet (nach uns) vom Grill
Champignon in creme fraîche und Kräutern, Weißwein-Dill-Soße
Burgundersoße, Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

vom kalten Büfett :

gebeizter und geräucherter **Fjordlachs** an einem Dill-Senf-Dip
wacholdergeräucherte **Forellenfilets** mit Sahnemeerrettich
verschiedene Antipasti bestehend aus:
gebratene und gefüllte Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln
eingelegte Paprika und Oliven, gegrilltes & marinierte Gemüse
gegrillte und gefüllte Auberginen und Zucchini
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Rosa gebratenes Roastbeef, Remouladensoße
gefüllte Eier, kleine garnierte Frikadellen
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
2-3 hausgemachte Salate, Käseauswahl vom Holzbrett
Rote Grütze mit Vanillesoße, Bourbon Vanilleeis
Brot und Butter

Preis pro Person EUR 41,-



Büfett Nr. 2

vom warmen Büfett:

**Schweinefilets mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken
würziger Krustenbraten aus dem Ofen
zart gebratene Mais-Poulardenbrüste
Schweinelendchen im Räucher - Speckmantel
2 Sorten Fischfilet (nach uns) vom Grill, Weißwein-Dill-Soße
frische Champignons in creme fraiche, Rotweinsauce
Gemüse aus den Markthallen, Kräuterkartoffeln und Gratin**

vom kalten Büfett:

gebeizter und geräucherter **Fjordlachs** an einem Dill-Senf-Dip
wacholdergeräucherte **Forellenfilets** mit Sahnemeerrettich
ganzer pochierter norwegischer **Fjordlachs** mit Rucolaschmand
verschiedene Antipasti bestehend aus:
gebratene und gefüllte Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln
eingelegte Paprika und Oliven, gegrilltes & marinierte Gemüse
gegrillte und gefüllte Auberginen und Zucchini
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Melone mit Schinken, Schweinefilets mit Obst garniert
Vitello Tonato vom Jungschweinsrücken mit Thunfischdip
2-3 hausgemachte Salate, Käseauswahl vom Holzbrett
Cappuccino - Mousse, Salat von frischen Früchten
Käseauswahl vom Holzbrett
verschiedenen Brotsorten, Butter

Preis pro Person EUR 44,-



Büfett Nr. 3

vom warmen Büfett:

Schweinefilets im Spitzkohlmantel gebraten
ganzer argentinischer Rinderrücken aus dem Ofen
französische Maispouardenbrust
mit Blattspinat und Ziegenkäse gefüllt
gegrillte Gambas mit Gemüsestreifen und Aioli-Dipp
Lachstranchen unter einer Pestokruste gebraten
 Burgundersoße, Gemüse vom Markt, Weißwein-Dillsoße
 Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelgratin

vom kalten Büfett:

gebeizter und geräucherter **Fjordlachs** an einem Dill-Senf-Dip
 wacholdergeräucherte **Forellenfilets** mit Sahnemeerrettich
 frische **Greetsieler Nordseekrabben**
 ganzer pochiertes **Lachs** mit Rucolaschmand
verschiedene Antipasti bestehend aus:
 gebratene und gefüllte Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln
 eingelegte Paprika und Oliven, gegrilltes & marinierte Gemüse
 gegrillte und gefüllte Auberginen und Zucchini
 Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
 Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
 verschiedene Melonensorten mit Seranoschinken
 kl. Mittelteller mit Carpaccio und Olivenöl
 geräucherte Entenbrust mit Feigen, Schweinefilets mit Obst
 2-3 hausgemachte Salate, Käseauswahl vom Holzbrett
 Eis vom Wagen, Eierlikörsahne, Obstsalat
 verschiedenen Brotsorten, Butter

Preis pro Person EUR 55.50

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
 27751 Delmenhorst

Telefon: 04221/70215
 Telefax: 04221/70216

mail@schierenbeck.net
 www.schierenbeck.net

Telefonische
 Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
 Ruhetag

