

Das erwartet Euch beim Spargel-Büffet

Anti Pasti von marinierten Gemüsen
Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika
Sonnengetrocknete Tomate und eingelegte Oliven

Salat vom grünem und weißem Spargel
mit mildem Balsamicoessig und Albaöl, Kräuterdressing
und Waldhonig-Oliven-Vinaigrette
gerösteten Pinienkernen und Sesam, getrocknete Tomate
mit gebackenen Parmaschinken

Räucherlachs auf Kartoffelrösti
mit Dijon-Senf-Dillsauce

Rohkost und Blattsalate
mit unserem Hausdressing

Spargelcremesuppe
mit Sahnetupfen und gerösteten Mandeln

Unser Spargel kommt aus Nienburg, Hof Alhusen Eystrup
Dieser Spargel begleitet mich seit 1984, und ist ein Hochgenuss, Frank Stauga

Grüner Spargel aus dem Ofen
mit einem Hauch Knoblauch und Meersalz, Honig

Spargel klassisch zubereitet 1 Wahl
dazu reichen wir zerlassene Butter
Sauce Hollandaise (diese ist am Büffet nicht handgeschlagen) von Lukull

Petersilienkartoffeln
Spargel-Risotto von grünem und weißem Spargel
mit getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto, Parmesankäse

Gebratene und marinierte Lachsbomben
Schweineschnitzel vom Schweinerücken im Panko gebacken
Hähnchenbrustschnitzel im Knuspermantel zubereitet

Gekochter Schinken und Roher Schinken
gerne bereiten wir Euch auch Rührei zum Spargel zu!

Pasta und Spargel
mit grünem und weißem Spargel
Basilikumpesto und sonnengetrockneten Tomaten
Parmesankäse

Zum Abschluss reichen wir Euch dann
Frische Erdbeeren vom Hof Osterloh, Visbek-Haltern
mit Vanilleeis und Sahnetupfen

pro Pers. 32 €

Kinder bis 4 Jahre frei
Kinder 4-9 Jahre 12 €
Kinder 9-12 Jahre 20 €